DISCORSO GEORGICO INDICANTE I CONSIDEREVOLI VANTAGGI CHE...

Giuseppe Cossu

10

DISCORSO GEORGICO

INDICANTE I CONSIDEREVOLI VANTAGGI
CHE SI POSSONO RICAVARE
DALLE PECORE SARDE
TANTO PER LE QUALITA DELLE LANE,
COME PER IL LATTE
QUALOR SI USINO LE DILIGENZE
CHE SI PROPONGONO

DISTESO

DAL GIUDICE DELLA REALE UDIENZA
IL CAVALIERE

DON GIUSEPPE COSSU

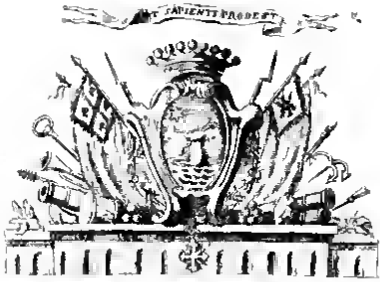
CENSOR GENERALE
E SEGRETARO DELLE REGIE GIUNTE
IN SARDEGNA

CAGLIARI 1787

DALLA STAMPERIA REALE
CON PERMISSIONE.

Rura quoque oblectant animos, & cura colendi
Quælibet huic curæ cedere cura potest.
Ovidio lib. 1 de remedio amoris.

Quid meruistis, Oves, placidum genus, inque tuendos
Natum homines, pleno quæ fertis in ubere nectar,
Mollia quæ nobis vestras velamina lanas
Præbetis; vitaque magis, quam morte iuvatis?
Idem in metamorph.



A SUA ECCELLENZA
DON CARLO FRANCESCO THAON
CONTE DI SANT' ANDREA

CAVALIERE GRAN CROCE, E COMMENDATORE DELLA SACRA RELIGIONE ED ORDINE MILITARE DE' SANTI MAURIZIO, E LAZZARO, LUOGOTENENTE GENERALE NELLE REGIE ARMATE, VICERE, LUOGOTENENTE, E CAPITANO GENERALE DEL REGNO DI SARDEGNA

Scorſe ancora non ſono due lune, dacchè al governo ſedete della Sardegna, Principe eccellentiſſimo. I noſtri voti

tamo più fervidi, ed impazienti affrettavano il voſtro arrivo, quanto più ſonora, e concorde era di Voi precorſa la Fama, ed eccitato avea in noi una bennata ſperanza di pubblica, e privata felicità. E come nò, ſe detto avea di Voi già Comandante della voſtra fortunatiſſima Patria ciò, che di Leopoldo di Toſcana deſtinato al governo di Siena ſcriſſe Magalotti (1)? Gli riuſcì con un tenore inviolabile d'incorrotta giuſtizia, e coll'uſo d'un'affabilità incomparabile di guadagnarſi gli animi di tutto lo Stato. *Che quella Deeſſa delle ſette trombe ſia ſtata* nuntia veri (2), *anzichè* ficti tenax, *il privato non meno, che il pubblico*

(1) Elogio del cardin. Leopold. § 1.

(2) Virgilio lib. IV. Æneid. verſ. 188.

unisono parlar di tutti mel testimonia. Certo, dirò così, improvviso movimento; ed insolita agitazione del corpo politico, anzi di tutto il Regno, appena da Voi impugnatone il freno, indizi sono non dubbii d'esserne stato Voi come l'anima informante. Altri, diceva un savio della Grecia (1), oprano parlando, altri parlano oprando. Voi siete fra i secondi; giacchè ne veggiamo i fatti pria quasi di sentirne il parlare, o vederne i disegni; nè stentiamo a credere, che i disegni, ed i fatti nascono in Voi a un istesso tempo, o sono una cosa istessa; o sono infine per una acquistata felice natura insieme uniti come causa, e suo

(1) Phocylides in sententiis.

effetto. Quindi è, che le noſtre ſperanze di eſſer per Voi felici poco ebbero a ſtar in fiore, ma preſſochè a un tempo ſteſſo fiorirono, e fruttificarono. Appoggiate queſte, come ſono, ai fatti, quanto fin da' principii sì glorioſi ed applauditi bramar ne fanno perpetuo il voſtro governo; tanto ſi temon geloſe, che ſiccome noi v' invidiammo alla Patria voſtra, così a noi, ed al noſtro bene ſtare v' invidiino altre contrade. Ma ſi riconfortano almen colla perſuaſione, in cui ſono, che chiunque ſarà per ſuccedervi non potrà allo ſplendor chiariſſimo delle voſtre opere non ecciuarſi, commuoverſi ed accenderſi ad emularle.

A chi tutto a tutti, come Voi fate, così ſi preſta, diſcaro eſſer non può ogni qual che pur ſiaſi ramo di felicità a tutti

ſpettante. Uno di queſti rami più fertili io mi avviſai eſſer l' ingentilire le Sarde pecore, e migliorarne i prodotti. A cotanto intereſſante eccitamento sì commendato dal degno voſtro Predeceſſore, dovendo io concorrere, m' accinſi tantoſto a ſvolgere, ſcorrere e meditarne i precetti, e leggi agrarie, e pecorili, ſparſe in più memorie di georgiche accademie; e traſceltene le più opportune; unirle inſieme, e proporle al Sardo poſſeditor di pecore. Or queſta mia qualunque fatica, dolce certamente quanto eſſer deono eziandio le più grandi, ed operoſe, che a riguardo del ben patrio s' imprendono, a Voi, Signor Eccellentiſſimo; non ſolamente la preſento, ma la dedico ancora, ed umilmente la conſacro. L' avventuroſa

patria voſtra dee alla voſtra gran mente, ed al paterno inſieme, e filiale amor voſtro tanti e cotanto utili ſtabilimenti, che io qui non li rammento per non ſaperli commendar quanto dovrei. Noi infra gli altri moltiplici ſegneremo queſto ne' noſtri faſti: e ſe d' un auguſtiſſimo imperador Romano cantò l' arguto Marziale (1): norunt cui ſerviunt leones, *noi canterem di Voi:* norunt cui ſerviunt bidentes. *La voſtra modeſtia non permetterà alla viviſſima gratitudine noſtra o di coniarvi delle medaglie effigiandovi la pecora col feto, ed il bue coll' aratro, quali ſi formarono da Servio Tullio affin di eternare l' epoca di Trogo Pompeo,*

(1) Martial. Phaleuc.

che felicitò l'agricoltura, ed il lanuto armento della Spagna, o di ergervi delle ſtatue, e ſoſtituirvi come al benefico Nerva l'epigrafe Reſpublica ad proſperrimum ſtatum rediit: *ma non potrete mai frenar le lingue de' memori popoli, e le penne degli ſtorici, onde non atteſtino di Voi con Iſocrate a perpetua ricordanza de' poſteri, ed eſempio de' voſtri ſucceſſori*: Quos gubernavit, ditiores & meliores fecit: reliquit imagines & monumenta potius ſuæ virtutis, quam corporis: quæ ſcivit eſſe optima, hæc fecit (1). *Tanto operaſte in Nizza, ove perpetua e grata rimane la rimembranza del nome di* SANT' ANDREA, *e tanto*

(1) Monita Politica ad Nicoclem Evagoræ regis filium num. 59.

continuerete a fare in Sardegna, che ammira già come appuntino al misterioso significato del vostro gran nome corrispondete (1).

---

(1) Il significato di *Sant' Andrea*, giusta Simon *dizionario della bibbia*, importa *coraggioso*, o colui *che corrisponde al nudrimento*, e parimente *onorevole nella sua dimora*: tre pregi ravvisari nel Mecenate, facendo del primo replicata testimonianza gli atti della guerra del 1744 e la campagna del giorno 29 settembre 1744 al Borgo, e 11 ottobre 1745 a Josseuvi, quali giorni arteſtan il coraggio in affrontar l'inimico colle ferite riportate. Nel ſecondo il governo della provincia, e città di Nizza, col quale conteſtò al Sovrano, ed alle rimote nazioni avverato il conſulto del fu Reggente la Reale Cancelleria di Sardegna Silveſtro Bernard al re Cattolico, riportato da Navarro cons. 6 lib. 1 tit. *de electione* ivi: *honeſtius & ſanctius eſt eligere unum de collegio, quam extrum*, ſpezialmente con aver procurato l'abbondanza de' viveri a' paeſani, mentre un numero irregolare de' foreſtieri accorrevano in Nizza, prova la più caratteriſtica di ſaper governare, a ſeconda di

quanto lasciò scritto il celebre filosofo Chinese Confucio. Li principi reali, e del sangue, e dell' Impero, e d'Inghilterra, ed altri personaggi illustri per nascita, e per gl'impieghi luminosi, che cuoprono, ad una voce dichiararon anche il terzo significato di suo nome, e come i Nizzardi contestarono vero quanto scrisse Quinto Curzio de reb. gest. Al. M. lib. 6: *suis quique parent placidius*, coll' azione eroica, e rara in questi tempi, di esser uscito il popolo Nizzardo ad incontrarlo nel ritorno che fece da Torino rivestito del carattere di Vicere del Regno con avere slegati dal timone del cocchio li cavalli, per portarlo, tirandolo esso in trionfo in mezzo alle popolari acclamazioni degli evviva.

INDICE

DELLA DISTRIBUZIONE DELL' OPERA

Introduzione . . . . . pag. 1.

Si diviſano i vantaggi, che ſieguono al pubblico dall' aver cura ſpeziale delle pecore, ed il pregio di queſte, l' epoche d' ingrandimento, quelle di decadenza, le diverſe provvidenze promulgate a tale oggetto, l' eſito di parecchie intraprese fatte da' particolari, e quanto può ſperarſi da' recenti eccitamenti promulgati dal Governo.

Capo Primo. *Della propagazione del beſtiame pecorino, e ſua conſervazione* . . . . . pag. 10.

Articolo Primo. *Della propagazione* . . . . ibid.

In queſt' articolo ſi diviſa il modo di conoſcere l' età delle beſtie lanute, il tempo, in cui pervengono alla pubertà, la maniera di allevar i feti, col metodo da uſarſi per caſtrare gli agnelli.

Articolo Secondo. *Della conſervazione delle pecore* pag. 17.

In queſt' articolo s' accennano i paſcoli buoni ed i cattivi per le pecore, ſi diſcorre degli ovili, del tempo e modo di mugner le pecore, delle malattie delle beſtie lanute, e modo di riſanarle e conſervarle ſane, de' cani, delle qualità d' un buon paſtore, e delle leggi ſtatutarie, che hanno rapporto a queſt' articolo.

Capitolo Secondo. *Del miglioramento de' frutti della pecora* . . . . . pag. 39.

Articolo Primo. *Delle lane* . . . . . ibid.

Si accenna il tempo, e modo di toſar le pecore, e come lavar le lane, e conſervarle.

Articolo Secondo. *Del latte.* . . . . . pag. 44.
Si diviſano le qualità eſſenziali del buon latte, cogli indicanti per conoſcerlo, e modo di conſervarlo; e quindi al § 1 pag. 48 ſi danno i modi di fare diverſe qualità di formaggio, per conſervarlo, e venendo a principiarſi a deteriorare, come impedire che ſi marcisca; al § 2 pag. 63 ſi preſcrive la maniera di fare il butirro, e di prepararlo per una lunga conſervazione; ed al § 3 pag. 67 s'indicano gli uſi da farſi del ſiero di latte, e maniera di ridurlo in formaggio.
Articolo Terzo. *Del letame* . . . . . pag. 69.
Si dà il metodo di eſtrarre il ſalnitro dalle terra ove ſtazionano le pecore.
Concluſione . . . . . pag. 73.
Si accennano le cure che debbono prendere i proprietari del beſtiame in genere, poi quelle de' ſignori feudatari, e degli ſigg. eccleſiaſtici amminiſtratori di tal ſorta di beni, e dopo pag. 1 ſi riporta la circolare iſtruttiva di S. E. il ſig. Cavaliere Solaro di Moretta per il miglioramento della ſpezie lanuta, le diſpoſizioni di S. E. il ſig. Conte Des-Hayes contenute nel pregone 2 aprile 1771 per riguardo alle pecore, e poi pag. 11 una lettera d'un paſtor di pecore Gallureſe, nella quale adduce le oſſervazioni da eſſo fatte circa le mutazioni di tempo procedenti dalle faſi della luna, che ſervir poſſono per regola ai paſtori nelle oſſervazioni indicate nel precedente diſcorſo.

			ERRORI		CORREZIONI
Pag.	6	*lin.* 7	Pecora . .	*leg.*	montone
	19	19	velenoſe . .		velenoſi
	20	15	eſſe così . .		eſſe da ſe così
	34	20	letteraia . .		letteraria
	49	21	meno . .		mero
	12	24	*Aforiſſimi.* .		*Aforiſmi*
	16	30	*fatto* . .		*dato*

INTRODUZIONE

Non v'ha dubbio, eſſer la cura del beſtiame una delle più importanti parti dell' agricoltura, poichè ſenza l'aiuto degli animali, e ſenza il concime, che formaſi dal gregge, non ſi ricaverebbero nemmeno dalle campagne le neceſſarie biade.

A tale oggetto ſendo la ſferica poſizione della Sardegna la più propizia per la ſeminagione, e per la propagazione del beſtiame, fu in ogni tempo la cura principale del Governo il promuovere ambi oggetti.

Diſteſa l' agricoltura, mediante i copioſi ſoccorſi provviſti all'utile claſſe agraria da'fondi de' monti (1), a tal fine ſtabiliti, riconoſcendoſi in ſeguito neceſſario il provvedere agli agricoltori, che animati erano a vieppiù dilatarla, gli aiuti neceſſari per l'acquiſto de' buoi, arredi agrari, ed aſſiſtenza al tempo delle meſſi, nuovi fondi nummari a tale oggetto ſi ſtabi-

(1) *Regolamento 4 ſettembre 1767 fatto pubblicare da S. E. il ſig. Conte Des-Hayes ſendo Vicerè, in oggi Cavaliere del SS. Ordine della SS. Annunziata, Grand' Oſpitaliere, Cavaliere e Commendatore Gran Croce della Sagra Religione, ed Ordine Militare de' ſanti Maurizio, e Lazzaro.*

lirono, e perchè si agevolasse la propagazione del principale aiuto agrario, che sono i buoi, si privilegiarono le vacche ammansite, e chi ne terrebbe un dato numero (1).

Non trasandò nel tempo stesso le cure delle greggie con aver accordato facoltà di chiudere li terreni, tagliar erbe, e parecchie distinzioni a chi volesse accingersi a far fenili, ed ale per ricoverare nelle rigide stagioni il bestiame, e pascerlo con erbe secche, non potendolo condur in campagna (2).

La fecondità del bestiame di Sardegna nella classe pecorina, che non è raro il figliar due volte in un anno, e sgravarsi di due feti, richiamava l'attenzione del Governo per veder ingentilita questa specie, (imbastardita al credere di molti dall'aver dato luogo a' becchi di montar le pecore) e portarla al pari di quella di Spagna, della Barberia, d'Inghilterra, e di Olanda, all'oggetto di ricavarne un maggior quantitativo di latte, ed un più abbondante volume di lane, che sieno più fine, lunghe, morbide, e lucide di quanto comparisconо le presentanee.

Persuadeva facile il conseguimento dell'intento la memoria dell'occorso ne' primi secoli dopo il diluvio universale, allorchè Aristeo invaghitosi del paese insegnò a' Sardi il modo di coagular il latte per far il formaggio (3); il ricordo che ci dà Eliano sull'

(1) *Regio editto* 30 *agosto* 1780, *emanato reggendo da Vicerè S. E. il sig. Conte Lasearis, Gran Ciamberlano di S. M., Ministro di Stato, e Cavaliere del SS. Ordine della SS. Annunziata, e Gran Croce della Sacra Religione ed Ordine Militare de' santi Maurizio e Lazzaro.*

Pregone del prelodato sig. Vicerè Conte Des-Hayes delli 2 *aprile* 1771 § 51.

(2) *Detto pregone* §§ 80 81 *rinnovato con circolare di S. E. il sig. Cavaliere Solaro delli* 25 *giugno* 1787.

(3) *Dizionario del Pivati tom.* 1 *verbo* Aristeo.

atteſtazione di Ninfodoro di eſſer la Sardegna ottima, e fertile madre di pecore; l'eſſer la razza delle Sarde pecore, al dir di molti, originaria dell'Affrica, e perciò di più facile ingentilimento delle altre, come di fatti ſe un monton di Barberia s'accoppia con una pecora Sarda, e la nata moſtizza da capo s'accoppia col Barbero, ne naſce inquanto è perfezione un corpo del tutto Barbero (1), effetto che altrove non ſi conſiegue, poichè quelle, che più preſto rieſcono, meno di tre generazioni non richieggono, in modo che in Sardegna nel giro di diciaſette meſi può uno conſeguire migliorata la ſpezie pecorina, che ſe non ſi ceſſa nell'attenzione, non vi è pericolo di vederle diſſipate (2).

---

(1) *Cetti* de' quadrupedi di Sardegna *articolo* della pecora.

(2) *Per averla però di tutta perfezione a ſeconda delle memorie favoritemi dal ſig. Barone di s. Amour Maggiore di cavalleria, capitano comandante del ſeconda ſquadrone de' Dragoni Leggieri di Sardigna, e direttore della Reale tanca de' cavalli, che a ſue indiſeſſe cure deve l ingentilimento, ricavate dalle ſperienze fatte dal mediſimo coi montoni Spagnuoli accoppiate alle ſcelte Sarde pecore bianche, non vi ſi raggiunge, che alla quarta generazione, appunto come accenna la memoria, che S. E. il ſignor Conte Graneri Commendatore e Cavaliere Gran Croce della Sacra Religione ed Ordine Militare de' ſanti Maurizio, e Lazzaro, Gentiluomo di Camera di S. M., ed al preſenſe ſuo Ambaſciatore preſſo il re Cattolico, feriſſe da Vienna, ove era inviato ſtraordinario, aver oſſervato negli ſperimenti fatti nelle ſue campagne da S. E. il ſig. Conte Hatzfeld, Cavaliere del Toſon d' Oro, e di s. Stefano, Miniſtro di Stato per gli affari interni di S. M. l' Imperatore, che fu quella, che ſervì di baſe per formar la circolare iſtruttiva ſpedita da S. E. il ſig. Cavaliere Solara Vicerè del Regno nel 1787 in data 25 maggio. Ingentilimento, che il prefato Barone propone in una ſua memoria, che pria di eſtenderlo a tutte le numeroſe greggie di pecore potrebbono provarlo come per ſaggio.*

1. *Col numero di 25 o 30 pecore di lana bianca delle Sarde, congiungendole ai montoni Spagnuoli.*

Il elima del paese non diversificato da quello che fu in que' tempi, anzi giudicato il più confacente alla pecora, confermava tutti nell' idea, che questo articolo sì essenziale di pubblica felicità potea prender

---

II. *Bnehè li feti di questa propagazione riescano più vigorosi, se si fosse la pecora sgravata di due feti, si lascino, che le femmine alla madre, e parimenti soltanto in occorrenza di di straordinaria sovrabbondanza di latte, le si leverà parte di questo per mezzo di mungitura, lasciandole il rimaneare per poppare all' agnellina, affinche viaga più vigorosa.*

III. *Questa pecora arrivando allo stato di pubertà si congiungerà all' ariete Spagnuolo, e col feto, che sarà più gentile della madre in lana, e grandezza di corporatura, si userà la stessa regola fissata al precedente capitolo.*

IV. *Il feto di questa terza generazione comparir dovrà anche più gentile della madre, e si userà con esso la medesima precauzione indicata al cap. secondo.*

Qualora in questo frattempo il montone Spagnuolo fosse morto, o reso impotente, dovrà, per cuoprire questa terza generazione dell' ariete Spagnuolo, procurarsi altro ariete Spagnuolo, e la figliuolanza de questa unione sarà di una pecora perfettamente Spagnuola.

V. *Gli agnelli di queste generazioni propone di lasciarli senza castrare per le funzioni di ariti in luogo di quelli del paese: le pecore della prima, seconda, e terza generazione le unisce con quelle dell' antica razza per render l' operazione meno costosa. Ingentilita la razza, il prelodato Conte Hatzfeld le fa mugnere, a la memoria afficura, che producono una maggior quantità di latte, e che le lane guadagnano nel prezzo 3/5 di più de quello che readivan prima, cioè di 50 a 80 fiorini, come anche nel quantitativo, peso, e volume accrebbe del pari il reddito, come da 21 a 38 cioè di 17/21. La carne poi di questa ingentilita specie accenna esser più squisita, e di maggior peso. E se tanto accade tte nella Germania, dove il termometro scende a 20 gradi al di sotto del punto di congelazione, dove non vi ha fonte, lago, rivo, o fiume, che non si condensi, dove le pecore rinchiuse per più mesi dell' anno ne' loro covili ricevere debbono dalla mana del pastare seceo e talor anche scarso alimento, qual più felice esito noa dobbiam compromettersi dal dolee clima Sardo, che ha terreni al mare, e mediterranei? Oltre il prefato sig. Barone*

maggior lustro, se una maggior attenzione si prestava da' pastori.

Sebben l'esercizio della pastorizia sia stato ne' primi tempi l'occupazione de' più illuminati uomini, abbandonato in appresso a' servi, da questi non potea compromettersi lo stato tutta quella attenzione, che richiede massime la pecora, considerata da' Romani fralle greggie la più importante, ed essenziale d'ogni altra: giudizio il più giusto, poichè in moltiplicata specie provvede alimento, e comodi all'uomo. La carne, il sangue, il latte, il cacio, e il burro ci alimentano; la lana ci dà agiato riposo, ci veste, e provvede di diversi arnesi di comodo, di necessità, e di lusso; la pelle ci cuopre, e difende dalle inclemenze delle stagioni, e serve insieme a conservar le memorie le più preziose col cuoprir i libri, oltre a tanti altri usi che se ne fanno; le corna s'impiegano in diverse opere; lo sterco serve per ingrassamento delle terre, e anche l'orina per il nitro.

Meritò pertanto con giusto motivo la pecora da

---

di s. Amour, la signora Duchessa di Benevente, ed il signor Marchese di Villarios generale della Sarda fanteria Milizïana, e Gentiluomo di Comera di S. M. Sarda ne introdussero ne' loro feudi, di Marghine la prima, e di Bonorva il secondo, la razza con arieti Spagnuoli, ed in oggi ne tengono delle greggie. Parecchi greggi ancora ingentiliti con montoni di Barberia vi sono nel Regno; il signor Giudice della Reale Udienza Don Gavina Cocco A. F. P. è quegli, che di questa razza ne ha inerodotto la propagazione più gentile: fa però alle agnelline cogliare la coda, che si crede impeditiva alla generazione.

Mentre scrivo questa annotazione, e segno li nomi rispettabili di questi signori sì amici della società, come la Sardegna confessar si deve a questi signori debitrice di un saggio sì importante, mi viene in mente di pregarli, che facciano ora la pruova cogli arieti Inglesi, e Fiamminghi perfetti, per rilevare se l'ingentilimento riesce del pori, più, a meno perfetto di quello degli arieti Spagnuoli.

Numa, che volendo dar corso alle monete, di cui fu l'inventore, fece in esse scolpire l'impronto d'una pecora, come in segno di sua utilità: *pecunia a pecude*, dice Varrone.

Diede il montone il titolo ad uno de' più sublimi Ordini, denominato il *Toison*: la sua figura, e distintivo si è l'effigie della pecora, pregio facendo di portarla in petto i primi Sovrani e Principi di parecchi stati d'Europa (1). Qual prova più autentica del conto che faceasi in Roma degli animali lanuti, quanto la diligenza, ed attenzione con cui si vegliava alla loro conservazione! più di sei secoli dopo Numa la direzione di tutte le greggie degli animali bianchi apparteneva ancora a' Censori: condannavano questi a grosse ammende coloro, che trascuravano le loro greggie, ed accordavano ricompense col titolo onorevole di *Ovinus* a chiunque dava prove di qualche industria, concorrendo al miglioramento delle lane.

Odoardo IV re d'Inghilterra, quando prese l'impegno di stabilire nel suo regno la buona specie di lane, con averli procurato 3000 pecore segoviane, stabilì al tempo stesso un ceto composto di uomini intelligenti, di rispetto, e zelo, che vegliassero a che allignassero in quel clima le nuove ospiti, che propagassero, e non ne fosse trascurata la conservazione (2).

Il Cetti, che ha scritto una parte della storia naturale del Regno, nel tomo primo *de'quadrupedi* riferendo lo stato, e qualità delle pecore, e suoi pro-

(1) *S. M. l' Imperatore re de' Romani, le MM. de' re di Spagna, Francia, Napoli, e le LL. AA. Reali il Gran-Duca di Toscana, e Duca di Parma, ed altri molti.*

(2) *Considérations sur les moyens de rétablir en France les bonnes espèces des bêtes a laine.*

Savari dizionario del Commercio verbo pecora.

dotti e desiderando vedere quest' articolo portato al grado di prosperità che la concorrenza di tante benefiche cure fisiche gli assicura, propose, come mezzo il più confacente a tale intento, l'appoggiarne la commissione a quelle stesse adunanze, alle quali commise il Sovrano Carlo Emanuele di gloriosa memoria la cura della dilatazione del seminerio de' grani.

Li desiderii di questo scrittore amante del ben pubblico vedonsi presentemente adottati con una circolare, che reggendo il Regno in qualità di Vicerè il sig. Cavaliere Solaro di Moretta Generale delle Regie Armate in data de' 25 di maggio 1787 ha scritto alle giunte diocesane, incaricandole di vegliar al miglioramento delle lanute greggie, con additare li mezzi da praticarsi per tale oggetto, facilmente eseguibili in questo Regno sulle nostre indigene pecore.

Infatti appena ricevuto tale dispaccio si vide il zelo patriottico de' soggetti tutti componenti le diverse giunte diocesane animato in modo, che tosto diffusero i loro più validi eccitamenti, diriggendoli a' prepositi in ogni luogo per l'amministrazione de' fondi di soccorso con una circolare, che uniforme fu anche nella medesimezza di espressioni, come era eguale di tutti l'impegno di contestare al Governo, che onorati di esser chiamati a parte delle superiori cure ogni sforzo adoprano per conseguirne l'intento.

Valido argomento si tiene per isperare un felice esito di queste cure verso *Pale* dall' osservare, che le date in pro di *Cerere* in breve prescro avviamento felice, che riconduste il paese alla feracità antica, compatibilmente però colla popolazione che tiene, anzi se corrisponderanno gli effetti alle intenzioni de' signori componenti le giunte diocesane, nel breve giro di due lustri non sarà di troppo augu-

rarsi se si dicesse, che si vedranno le lanute nostre indigene pecore tutte divenir di mole maggiore, e vestite di morbide, lunghe, e lucide lane (1).

Avendo l'Uffizio Censorio nelle sopraddette giunte

---

(1) *La citata opera Considérations sur les bêtes a laines, riferisce, che nel Contentino un montone dà un quarto più di lana di un ariete, e la pecora un quarto meno, cioè*

Il montone libbre due e mezzo.
L'ariete due.
E la pecora libbra e mezzo.

Pesi parogonabili all' incirca a quello che si ricava dalle greggie Sarde.

Confrontando poi questi pesi con quelli, che ricavansi dalle greggie Inglesi, dice

Il montone dà fino a libbre sette e mezzo.
L'ariete cinque.
La pecora tre.

E quindi paragone facendo della bontà per li prezzi ne ricavano, se quelle lane del Contentino vendonsi a 25 soldi di Francia la libbra, quelle d' Inghilterra si vendono a 50 soldi, in modo, che il vero prodotto dalle une alle altre è come di uno a 6, cioè se un dato numero di pecore danno in Francia 100 lire, lo stesso numero in Inghilterra daranno 600.

Segue poi l'autore del detto libro a dire che le bestie a lana Fiamminghe danno un settimo più delle Inglesi.

Se cento scelte pecore Sarde non danno più di libbre 150 di lana, e queste si valutano per lire Sarde 22 10, ingentilita la specie dando il doppio di lana in peso si avrebbero 300 libbre, e queste al solo prezzo di soldi 10 per libbra, come vendonsi nel Regno le lane delle pecore di razza Barbaresca, ecco 60 scudi, o lire 150, che darebbe una greggia di 100 pecore, frutto, che potrebbe il padrone stesso rinferrare, poichè in due o tre giorni è raccolto, al contrario di quello del formaggio, che richiedonsi più mesi per ritirarlo.

Il sopra menzionato Cante d' Hutzfeld, riferisce la memoria annunziata di sopra, che si contenta di ritirar dalle sue greggie il frutto della lana, e rilascia al pastore intieramente quella del latte, quantunque sia riuscito più abbondante di quello dell' antica specie di pecora, per incoraggirli a migliorar la qualità delle lane.

quella parte, che tende a promuovere a tutta forza l'eſecuzione delle incombenze, che ſe gli appoggiano, dovendo in conſeguenza l'Uffizio del Cenſor generale concorrere a procurar quelle facilitazioni, che illumineranno li dotati di buona volontà, di adattare que' circoſtanziabili ſiſtemi, che gli ſono ſtati additati dal provido Governo, ſi è creduto opportuno comprendere in uno ſcritto quelle memorie, che riguardano le pecore, tanto per la propagazione, come per la conſervazione della ſpezie, mentro quanto facile è il vederlo moltiplicato, altrettanto ſi è il vederlo perire. Indi ſi diviſeranno le maniere di avere i migliori frutti delle provenzioni della pecora compreſivamente agli ſpurghi.

Dividerafſi pertanto queſto ſcritto in due capi.

CAPO PRIMO

DELLA PROPAGAZIONE DEL BESTIAME PECORINO, E SUA CONSERVAZIONE.

ARTICOLO PRIMO

DELLA PROPAGAZIONE.

Essendo le pecore state le prime del bestiame a mansuefarsi, non è meraviglia, che di esse siansi più che degli altri animali moltiplicate le varietà. Nella sola Asia settentrionale Palles ne ha trovate quattro specie differentissime. Di molte specie se ne ha in Europa, diverse fra di loro per la figura, come per la qualità, e quantità della lana. Si hanno in pregio fralle altre quelle di Spagna, principalmente le Segoviane.

Di queste altre sono cornute, altre no: sono di corpo lungo, gambe alte, fronte, ed occhi larghi, naso ritto, e corto, collo grosso, coda lunga e pelosa, lana non troppo fitta, per lo più bianca, e talora oscura. Dicesi, che tali pecore siano passate dall' Affrica in Ispagna.

Dopo queste voglion che sieno le pecore Inglesi, che sono della medesima razza, ma hanno il pelo più fitto, e lungo. Le Fiamminghe sono venute dall' Asia, e sono quelle di maggior mole.

La Barberia alimenta un numero di pecore, che producono lane morbide, e folte, volendo che da questo paese sieno state trasportate in Ispagna, In-

ghilterra, e Sardegna le più belle razze, che s'ingentilirono a misura delle cure avute, ed imbastardirono per le negligenze de' pastori, così essendo occorso in Sardegna. Le pecore di Sardegna sono di due specie, salvatiche une, denominate muflona, e le altre conosciute col nome di pecore; nessuna ha corna; li maschi però di ambe classi sono provvisti di lunghe corna.

Lasciando al curioso, che voglia sapere le cause della simiglianza di questi due animali, di ricorrere al sovracitato Cetti pagina 3, mi riporterò al mio scopo, che si è della pecora mansa.

Questa pecora è di mole piccola, non provvede per il comune, che una lana ruvida e corta, e tosandola a dovere non si ricava di succida lana, che libbre cinque in sei: sono per la maggior parte bianche, o nere, e poche rosticcie, o miste; la sua pelle è lunga pollici trentotto, e larga venti. Si ragguaglia, che mugnendola dà libbra una circa di latte, e si calcola che da un gregge di cento pecore si può aver formaggio per quarantacinque cantara all'anno, senza far conto di quel latte, che si beve, e coagula per mangiar fresco, del burro, e ricotta.

Il montone ha regolarmente, qualor è castrato, lana più morbida, e lunga della pecora. La pelle di un buon montone ha di lunghezza pollici [illegible] rantaquattro, di larghezza venticinque; è alto pollici ventiquattro. Pesa la sua carne, detratta la testa, e le interiora, cinquanta libbre. Le corna sono grandi, e non è rado il veder montoni con tre, o quattro corna. Alla qual cagione attribuiscono li naturalisti, che resti piccola la mole dell'animale, e la lana sia più rara, e poco lunga.

Divisata la qualità della Sarda pecora, stimasi descrivere le qualità della pecora nella perfetta sua

organizzazione, perchè conosca il pecoraio di quali prerogative è adorna, e di quali manca la sua.

Una buona pecora deve aver il corpo grande, gli occhi similmente grandi, e vivaci, la coda, le gambe, e le poppe lunghe, il ventre largo, l'andamento libero, e svelto, la testa, la schiena, ed il collo guarniti di lana lunga, morbida, sottile, lucente, e bianca: *Greges villis lege mollibus albos*, prescrivea anche Virgilio. Quest'ultima qualità la preferiscono pei lanifizi, perchè prende facilmente tutti li colori, ed anche per li materazzi; non però con questo s'intende proscrivere la lana nera, massime in Sardegna, ove il paesano veste di nero fino le calze che fa di *fureſi*, poichè in tali opere sono da preferire per la durata le lane naturalmente nere a quelle in tal colore tinte.

Il montone padre, o ariete deve esser di ben ornata testa grossa, fronte larga, occhi grossi e neri, naso piatto, orecchie grandi, grosso di collo, lungo ed elevato il corpo, larghi i reni, e la groppa, grossi i resticoli, e larga la coda, di corna quanto più piccole, di lana copiosa, folta, lunga, morbida, anche ne' luoghi dove ve ne ha per l'ordinario meno, vale a dire sul ventre, nella coda, sugli orecchi, e sulla testa, fino d'intorno agli occhi. Al che concorrerà il lavar, e pettinar sovente l'animale.

Quantunque la lana del montone sia tutta bianca, suole, che egli non generi, che agnelli macchiati, se ha la minima macchia sulla lingua, o sul palato.

Siccome la complessione più, o meno vigorosa concorre a formar la bontà dell'animale, chi vuol far acquisto per istabilir una greggia perfetta, non le compra mai nè della prima, nè dell'ultima generazione, e solo dei parti intermedj, e parimenti che siano figli di padri ben fatti.

Pregiano molti pecorai l'acquisto delle pecore di buono, e scelto pascolo, il che avviene quando essi hanno i denti minuti, e fini. Così pure si richiede, che sieno di buona venuta, lo che si ottiene comprando quelle, che nate sono sulla stagione più opportuna ai pascoli.

Per conoscere l'età delle pecore, le distinzioni si fanno osservando i denti. Non avendo i denti incisivi nella mascella superiore, perdono li due di mezzo della inferiore in un anno, dentro il quale tempo cadono ancora i due contigui, fra diciotto mesi perdono gli altri incisivi, e li rimettono nello spazio di tre anni. Alli quattro anni sono tutti eguali. Oltre questa età si smuovono, sono ineguali, neri, e spesso cadono senza più rimettersi: ma il giudicar della precisa età con queste differenze è una cosa, che si apprende solo colla esperienza. Riguardo poi al montone hanno altro principio più certo per giudicare della età dagli anelli delle sue corna, che spuntano il primo anno, e formano un anello, o nodo in ogni anno successivo.

Il montone è nella pubertà perfetta ai diciotto mesi, e la pecora dopo un anno, ma torna a conto per non aver deboli allievi aspettare che la pecora abbia due anni, ed il montone tre.

Vivono le pecore dieci, e dodici anni, e possono sempre generare, ma spesso di sette, o otto cessano, vengono vecchie e mal sane (1).

Il montone campa ancora fino a quattordici anni, ma non genera regolarmente, che fino agli otto, ed in tale età si castra, perchè ingrassa più presto,

(1) *Spessa si anticipa la natura propagante anche in questa, ma si è accennato il solita a seconda delle osservazioni de' naturalisti.*

e la carne diventa più morbida, e depone il sapor del sevo.

In tutte le stagioni dell'anno dopo che giunge la pecora all'età di un anno, può concepire, sebben li fisici, e naturalisti pretendono, che il maggior caldo l'abbia dal settembre all'aprile: ma l'accorto pecoraio, che sa, che si sgrava al quinto mese che concepisce, osserva nel congiungerla, che venga a sgravarsi in tempo, che siavi erba tenera per il piccolo agnellino, e che le nevi non la molestino.

La grassezza nelle pecore, siccome è un pregio nel tempo che debbono destinarsi al macello, è un ostacolo per la secondità; onde l'attento pecoraio osserva di non ingrassare molto le pecore, che sono destinate per la propagazione, con accrescere però il cibo nella gravidanza.

Sebben un ariete può bastare a trenta, ed anche a cinquanta pecore, e talvolta sino a sessanta e più, nondimeno osservano, a seconda del combinato in corte, avere un ariete per ogni venticinque pecore. Molti opportunamente praticano di non lasciarli insieme colle pecore se non quanto basta perchè si accoppino, affine di risparmiare le forze del maschio, e delle femmine. Nel tempo dell'accoppiatura è d'uopo nutrir bene il montone, e far prendere dell'acqua salata alla pecora. Nè gli danno tutti insieme alle pecore, perchè si batrono tra loro, e si ammazzerebbero ancora, se non fossero divisi.

L'agricoltura di Sardegna compilata dal cavaliere Don Andrea Manca lib. V. cap. 4 accenna sul detto *de' naturalisti*, che per nascere femmina il feto, al montone se gli legherà il testicolo destro, ma per devenir maschio il feto, se gli legherà il testicolo sinistro, osservazione da praticarsi per chi vuol presto accrescer la greggia, mentre calcolano, che sogliono nascere tre quinti più di maschi, che di femmine.

A proporzione, che le pecore si avanzano nella loro gravidanza hanno bisogno di maggior diligenza, e di una nutritura più forte.

Subito che il pastore si accorge del parto vicino di una pecora deve separarla dalle altre, e stare attento, e vegliare per prestarle soccorso in caso che l'agnello non si presenti bene; subito che egli è nato, nettato, e rasciugato dalla madre, lo metta dritto sulle sue gambe, lo avvicini alle poppe di sua madre; se ricusa di farlo, se gli ungono le labbra con del buttiro, o grasso di porco; se gli apre la bocca, e se gl'infonde del latte dalle poppe della madre, ma innanzi di far questo si avrà l'attenzione di mugnere il primo latte, perchè è pernicioso, e nocivo. Se la pecora partorisce in campagna, il pastore le lascia il suo rede, o figlio fino al momento del ritorno alla capanna; allora egli lo rivolge nel suo mantello, o sacco, e giuntovi rende alla madre.

Li più attenti pastori accostumano per quattro giorni inserrare il feto con la madre, che lo scalda, e nutrica, e da lui vien facilmente riconosciuta. In questo tempo è d'uopo nutrire largamente le pecore, dando loro a mangiare del buon fieno, della crusca mescolata con un po' di sale, e dell'acqua tiepida mista con un po' di farina di miglio, o di frumento. Il quinto giorno lasciando nel cortile l'agnello, se la porta in campagna, ma non molto lontano, perchè il latte non si riscaldi troppo. Dopo otto giorni si principia a dar da mangiare all'agnello, sol permettendogli di succhiar al mattino prima che esca al pascolo, ed alla sera quando torna.

E d'uopo avere un luogo particolare nell'ovile per gli agnelli, dove passeranno la notte divisi dalle madri. Dopo tre, o quattro mesi gli agnelli slat-

tanſi affatto, e mandanſi alla paſtura. Finchè gli agnelli poppano non ſi dà loro regolarmente molto da here.

In queſta età alcuni li vogliono caſtrati. Altri però ſino che abbiano ſei meſi, in giorno, che non ſia nè freddo, nè caldo, L'operazione è importantiſſima, e dimanda tutta l'attenzione del paſtore. Alla perfezione di queſt'opera è dovura in parte la forza del temperamento de' montoni.

Di due maniera ſi fa, per ligatura, e per inciſione: da queſt'ultima però ſe ne traggono maggiori vantaggi. La perfezione poi del taglio conſiſte in non laſciar nella parte, che ſi apre, alcuno de' filamenti, che ſervono alla generazione. Da un taglio mal fatto riſultano molti inconvanienti. Il montone profitta poco, la ſua carne conſerva ſempre l'odor di becco, o come di ſtalla, ella è poco ſoſtanzioſa, e tenera, finalmente l'animale è più ſoggetto alle malattie, che ſon proprie della ſua ſpecie.

Per prevanire la gonfiatura, che ne ſeguirebbe, ſi ugne, e ſi frega la parte inferma con graſſo di porco, e ſi ſolleva l'agnello nutrendolo con fieno tagliazzato dentro della cruſca per due, o tre giorni.

Il buon paſtore deſtina ad allievo li feti nati in febbraio, o marzo, pretendendo che più importi l'averlo vigoroſo al ſolſtizio eſtivo, che a quel d'inverno: come anchè perchè la pecora è più lattifera.

Separate le agnelline da laſciarſi per razza, le rimanenti all'età di due meſi circa converrà venderle per paſſar ſubito a fare il cacio.

ARTICOLO II.

DELLA CONSERVAZIONE DELLE PECORE

Il nutrimento forma l'articolo, che tende ad aver le pecore ſane, di buona lana, e ſquiſito cacio. Sebbene per iſtinto di natura le pecore, ed altre beſtie sfuggano di nutrirſi di ciò, che è loro aſſolutamente nocivo, non oſtante tornerà bene aver ſu ciò qualche avvertenza, e generalmente guardarle dai paſcoli dannoſi per cauſa eſterna, come quei prati belletoſi, dove ſono ſtate acque torbide, nei giuncbetti, ed aquitrini; e dove la guazza non è ancora raſciutta, è in tutte le ſtagioni dannoſiſſima ai greggi; veriſſimo però è ancora, che l'iſteſſ' erba bagnata dall'acqua piovoſa, dalla continuata nebbia, e dalla rugiada della ſera non fa loro male alcuno.

Miglior paſcolo di tutti per le pecore è l'erbetta che naſce ne' luoghi montuoſi, e ſecchi; quelli, che abbondano di piante odoroſe, e ſiccome le pecore ſon timide, e ſenſibili al caldo, ed al freddo, converrà portarle nell'inverno alle pianure, e verſo le marine, ove ſon per lo più l'erbe, che contengono molte parti ſaline, riportando nell'eſtate alle montagne le greggie, ed ivi laſciarle continuamente all'aria; eſſendo coſa oſſervata, che di più folta, e più fina lana riveſtonſi quelle, che mai in tale ſtagione conduconſi alla ſtalla (1).

(1) *Circa lo paſture in generale conviene qui notare il modo di trarne progreſſivo portato oſſervato da' paſtori pratici aventi*

E' lodevole la precauzione de' paſtori, che ne' gran calori fanno paſcere le loro greggie all' ombra, conducendole a tale effetto la mattina dalla parte di ponente, e dopo il mezzogiorno dalla parte di levante, ſicchè abbiano ſempre il ſole di dietro, e la teſta all' ombra del loro corpo. In tempo poi di vento le conducono ſotto vento, ed all' eſpoſizione del ſole nell' inverno.

Circa il tempo di paſcere ed abbeverare, ottimi precetti ci dà Virgilio in queſti verſi.

Al primiero apparir del mattutino
Foſforo ricerchiam le freſche ville,
Finchè novello è il giorno, e biancheggiare
Veggonſi l' erbe, e tremolar ſovr' eſſe
La rugiada dolciſſima notturna
Sì cara al gregge: poſcia allor che in eſſo
L' ora quarta del giorno arida ſete
Deſta, e fra i rami con noioſe ſtrida
Aſſorda il ciel la querula cicala,
Lo ſtanco gregge a ber le limpid' onde,
Che ſcorran per canal di cavo leccio,
Ai pozzi guida, ed a' profondi ſtagni:
Ma nel caldo maggior cerca l' opaca
Valle, ove ſacra a Giove annoſa quercia
Diſtenda i largbi rami, e dove oſcuro
Boſco ſi giaccia di folt' elci all' ombra.
Ai fonti rimenar poſcia ſi denno
Al tramontar del ſole, e ai paſchi erboſi,
Quando tempra l' ardore il freſco veſpro.

Georg. III.

---

diverſe ſpecie di beſtiame, quali introducono prima a paſcere i buoi, poi li cavalli, ed in appreſſo le pecore, per l'oſſervazione, che dopo che abbandonano quattro buoi il paſcolo, due cavalli trovano ive ſufficiente alimento, e qualora queſti hanno paſciuto quel terreno, ne laſciano per quattro pecore, a motivo che queſte addentano l' erbe più profondamente de' buoi e cavalli.

Alla penuria dell' inverno si supplisce col cibo nella stalla. Non è regolare, che manchi in Sardegna alla pecora ne' luoghi, ove in questo tempo suole stagionare erba fresca, onde per il caso di pioggie dirotte, od insolita nevata, che duri oltre una giornata, devesi ritirare sotto sienili. La paglia, i gambi delle fave segati minutamente con la paglia, e le fave stesse sono un ottimo nutrimento; in queste circostanze lo è pure la rapa, la ghianda, che non contenga nè pietra, nè terra; il brenno impastato con acqua salata, o con latte, o siero è pure otrimo nutrimento; sempre però, che la pecora possa condursi a pascere nell' aperta campagna, è da preferirsi questo nutrimento, come più sano, principalmente l' antosanto odoroso, la gramigna, la scovella, lo scarettone, il tiracollo, il trifoglio, sfuggendo la coda cavallina, la pinguicola, cicuta, mercorella, lo scarettone, i veri ranoncoli di prato, che sono velenose alle pecore; in generale poi sono dannosi li pascoli paludosi, li cardi, e le spine non si deve lasciarle addentare, perchè guastano la lana, e fanno venire la scabbia alle pecore.

Quelli, che vogliono presto ingrassare le pecore e montoni, come pure gli agnelli da macello, accostumano di condurle nelle stoppie, immediatamente dopo la raccolta per profittar delle spighe cadute dalle mani dei mietitori, ma bisogna guardarsi dal seguitar questo precetto riguardo alle pecore destinate a figliare, perche si sà per isperienza, che questo nutrimento, il quale ingrassa troppo immediatamente le pecore, altera ed indebolisce in breve tempo il loro temperamento.

Sarebbe in un pastore una grande imprudenza il far passare immediatamente, e non grado per grado il suo gregge dalla pastura secca alla fresca, poichè cagiona alle pecore de' scioglimenti di ventre dannosi molto, e specialmente alle vecchie.

Concorre alla conservazione della pecora il luogo, ove si fa pernottare.

Sebben per l'inclemenza della stagione sia preferibile il darle ricovero sotto ale, cho ventilate sieno, perchè l'atia rinserrata nuoce assai a questo animale, tuttavia nel tempo buono, e placido il farle pernottare all'aria libera ne' recinti, o parchi, come si pratica nel Regno, è un uso da commendarsi assai, perchè le produzioni delle lane riescono più abbondanti e solte, come li più diligenti coltivatori assicurano, attribuendo gl'Inglesi, e Barbareschi l'eccellente qualità delle lor lane al metodo di tenere a parco le greggie, non solo durante l'estate, ma ancora per tutto l'inverno, essendo esse così ben difese, che nulla hanoo da temere del freddo.

Il pavimento però di questi cortili, recinti, o parchi deve essere eguale, piano, e senza pietra, che vada in declivio, e sabbioniccio se si può, affinchè l'urina sceoda, e coli da per se, e non danneggi i piedi delle pecore, nè guasti la loro lana.

Questo parco, o recioto, dentro al quale si fanno dormire le greggie, altro noo è, che un quadrato grande a proporzione del numero degli animali, che in esso si rinserrano col mezzo di graticci di legoo appoggiati per di dentro a de' pali sostenuti al di fuori con altri pali, chiusi da una porta parimenti fatta a graticcio.

Quattro divisioni sogliono i più comodi, ed atteoti pastori formare in questo parco quivi danominato in luoghi *madau*, in altri *culi*, altri *stazzus*, e in altri *furriadorgius*, uno per le pecore, altro per li montoni, altro per gli agnelli, ed il quarto per le pecoro gravide, che serve anche d'infermeria, perchè venendo una pecora ammalata deve separarsi dalle altre.

In attinenza a questo luogo ergono i pastori le

loro capanne in forma per lo più rotonda, ove conservano li formaggi, e provviste, e dove pur soggiornano.

A questo luogo riconducono di mattina verso le ore caldaccie le pecore per mugnerle, ed anche per tosarle, d'onde tre ore dopo il mezzodì le menano a pascere, trattenendole fino all'imbrunir del giorno (1); se s'indugia troppo a liberar le pecore dal soverchio caldo, si dura fatica a ricondurle a casa, non volendo esse più muoversi; anzi si serrano insieme strettamente, e nascondono la testa l'una sotto la pancia dell'altra.

Il bestiame pecorino, essendo delicatissimo, e in conseguenza molto soggetto a malattie (2), perciò chiama dal pastore, al quale appresta tanti comodi, che studi la maniera di conservarlo sano, e in caso di malattie, che sappia il modo di guarirlo.

L'oculato pastore s'accorgerà per molti segni, che la sua pecora è inferma, poichè in tal caso la medesima avrà la testa pesante, e gli occhi torbidi, trascurerà il pascolo, non salterà, camminerà lentamente, se ne starà in disparte, cercherà l'ombra,

---

(1) *In Gallura, che mungono due volte al giorno, praticano a quest' operazione di buona mattina, e nel tramontar del sole, conducendole dopo riposate a pascolare; e la seconda mungitura la fanno di buona mattina; a questa doppia mungitura eseguita dopo il riposo del pascolo attribuiscono molti il maggior quantitativo di latte, che rieavano li Gallureſi da cento pecore preferibilmente al rimanente del Regno, e se quivi siegue l'ingentilimento della razza con arieti Spagnuoli, Inglesi, o Fiammenghi, atteso il comodo delle dilatate ubertose pastare, anche il quantitativo del latte accrescerebbe.*

(2) *Tutte le malattie delle pecore bianche le riducono a cinque cause principali a seconda di quanto nota Monsieur Hatzfeld: al gran freddo: al gran calore: alle pasture malsane: all' acqua: alla paura, o sbordamento.*

e la ſolitudine, vacillerà camminando, ſi sdraierà ſovente, e ſi ſtraſcinerà dietro alle pecore ſane. Il paſtore non potrà mai uſare in ciò ſoverchia cura, ed attenzione.

Molte delle malattie delle pecore provengono dal laſciar loro bere acque molto fredde allorchè ſono riſcaldate, dal mangiar dei funghi, dei quali ſono infinitamente ingorde, dal paſcere erba con guazza, o ruggine in luoghi, ove cade il melume, o frequenti, e copioſe pioggie; coſe tutte, che loro cagionano la toſſe umida, la tiſichezza, la durezza dei polmoni, l'idropiſia di petto, l'inzuppamento di fegato, ove s'annidano alcuni verminetti, l'idropiſia del baſſo ventre, ed il marciume.

Qualche volta ancora le malattie dipendono d'abbondanza di umori, perlocchè giova aſſai cavar loro per tempo ſangue. Vogliono alcuni paſtori, che il ſugo delle bacche di ſorbo ſalvatico, cotte in modo da formarne un ſiroppo, le renda ſane dalle dette malattie, ma ſiccome rieſce meglio prima impedir il male, di quello ſia riſanarlo quando è venuto, così non v'è coſa giovevole quanto il porre un ſacchetto di ſale appeſo nella ſtalla, ed eſſe entrando non mancheranno ad una ad una di andarlo lambendo.

Dell' aſceſſo.

L'aſceſſo nelle pecore ſi conoſce alla gonfiezza, o intumeſcenza eſteriore ſulla parte offeſa: quando è maturo ſe ne fanno, aprendolo, uſcir le materie, ſi verſa nella piaga della pece liquefattà, e del ſale bruciato, e polverizzato; quindi ſi fa prendere alla pecora della teriaca ſtemperata nell'acqua. Se il tumore è interno, ſi prende mezz'oncia di aloe ſuc-

cottino, due dramme di antimonio, un quarto d'oncia di fior di zolfo, il tutto in polvere, e si fa inghiottire alle pecore per mezzo di un imbuto, o di un corno, versandovi dentro del vino. Si può ancora farne un elettuario legandolo con uno sciroppo di ginepro, o altre piante aromatiche, e stemperandole nell' acqua; la dose per le pecore, i montoni, e i castrati, è di quattro dramme, e per gli agnelli a proporzione dell' età.

Del zoppicamento.

Il zoppicamento è per lo più proveniente nelle pecore da unghie immorbide, per soverchia umidità e fumosità dello sterco delle mandre: per guarirle si taglia l' estremità dell' unghia guasta, ungendola con oglio vecchio di noce, e un poco di alume spolverizzato, che abbiano bollito insieme in un paiuolo di ferro; se deriva poi da stanchezza, si guarisce lasciandole riposare.

Della tigna.

Questo male contagioso è spesse volte mortale: si distingue dalle piccole bollicelle, di cui sono ricoperte le pecore, essendo più dannose quelle, nelle quali si trova un piccolo verme. Separansi tosto le ammalate dalle sane, si taglian loro in giro le bolle senza toccare il verme, facendo gocciolare nella ferita del sevo di candela: si guarisce ancora questo male o con della sola ragia di pino, o con del zolfo e aceto mescolati insieme.

Dell' enfiagione.

Per guarir le pecore dall' enfiagione cagionata dall' aver mangiato erbe cattive, ſi cava loro ſangue (1) ſotto la coda vicino al feſſo, e ſi dà loro da bere della teriaca ſtemperata nell' acqua.

Contro il morſo delle vipere, e dei rettili, che mordono le pecore nelle mammelle.

Si prende oglio di ſcorpioni, e aceto parti eguali, bolo armeno, e foglie di piantaggine tritate minutiſſimamente, ſe ne forma una miſtura, e ſi riduce il tutto alla conſiſtenza d'unguento, con cui ſoffregaſi alcune volte di giorno la mammella, che è ſtata offeſa.

Dello sbalordimento, o vertigine.

Queſto mal procede dalla sferza del ſole, o da' gran caldi. Quando le pecore ſono aſſalite da queſto male girano, ſaltano, tralaſciano di mangiare, inciampano camminando, ed hanno il capo, e i piedi oltremodo riſcaldati, ed accesi.

Molti per guarirle uſano di cavar loro ſangue dalle tempia, ovvero dalla vena, che paſſa ſotto il

(1) *Salaſſano regolarmente li paſtori la pecora alle tempie, o nelle gruppe, e mancando di lancetta, colla punta di un acuto raſoio, e per iſtagnare il ſaagut applicano la mano alla ferita ſinchè ſi coaguli il ſangue, od un poco di terra craſſa.*

naso; l'animale allora sviene, e talvolta muore. Per evitare perciò il salasso si cola alla pecora nell' orecchie del sugo di clarea, o di bella donna, e se le fa prendere del sugo di bietola ordinaria, o di bietola, o pera salvatica: altri però le applicano il fuoco sulla fronte per disseccar l'acqua, che portano nel cervello (1). Se fosse però mal di rabbia, giova darli un po' d' oglio comune a bere.

---

(1) *L' uso de' caustici suggerito da' veterinari utilmente per parecchie malattie divien dannoso quando ne siegua fuor di luogo l' applicazione, voglio dire quando sia fatta sull' articolazione, o sulle parti nervose, nel qual caso ingenera un' universal debolezza.*

I caustici non devono mai applicarsi al cominciar del male.

I caustici agiscono distruggendo, e sono eziemi adoperati nel caso, che convengano: tra questi però il principale è il fuoco, singolarmente riflettendo, che la cicatrice lasciata dal fuoco, ed indurita, serve quasi di diga per impedire un nuovo deposito, e se non scema affatto l' antico, impedisce di crescere: altronde non penetra addentro, se non quando si vuole.

E' male usar del fuoco indifferentemente in ogni stagione e luogo, dovendosi scegliere il tempo di minor calore, e luogo di minor infestazione, quando non militi in contrario una precisa necessità.

E' male farne uso sulle parti infiammate senza aver previamente adoperato que' rimedi emollienti, che togliere ne possono l' infiammazione.

E' male adoperar istromenti troppo vivamente riscaldati, e non già solamente rossi, come conviene, ma fiammeggianti.

E' male l' appesantire la mano crudamente, prima che l' arnese abbia penetrato il cuoio, convenendo a prima giunta tener leggiera la mano. Non vedesi la necessità di prender uno stromento di figura esattamente eguale alla parte, a cui deve si applicare, siccome taluno ha asserito, anzi credo sempre meglio, che la superficie dell' istromento, che deve usarsi, sia minore della faccia, che presenta la superficie, che deve distruggersi, essendo che la mano perita è quella, che deve scorrere quà e là per togliere quanto può impedire la cura, e cicatrizzazione.

Della gamba rotta.

La gamba rotta si raffetta con raddrizzarla subito che è accaduto il caso, ungendola con oglio, e vino mescolato, ed involgendola in un panno un poco forte con delle asticelle.

Del cimurro.

L'abbondanza di umori gialli, bianchi, e rossi, che cadono alle pecore dalle narici, fa vedere questo male. Si fa fondere un buon pezzo di zolfo in un calderotto, e si getta bollente in una secchia d'acqua, si cava il zolfo, si ripete lo stesso un'altra volta, e poi si fa bevere quest'acqua alla pecora malata, la quale si sarà già separata dalle sane: se in tre giorni non guarisce, il cimurro è formato, e conviene ammazzare la bestia.

Della peste.

Non è cosa facile il guarir le pecore da questa terribile malattia: nondimeno si separino dalle altre e si tenti qualche rimedio, come un poco d'orvietano, o teriaca stemperata nell'acqua. Per impedire, s'è possibile, che si comunichi alle sane un tal male, si affumichino le stalle, e le mangiatoie con ginepro, o altr'erbe odorose, e si faccia bere alle pecore ogni mattina, prima che vadano alla pastura, dell'acqua, ove sia stata in infusione della salvia, o del marrubio.

Della tisichezza, ossia marciume.

Questo male proviene dal fegato, o polmone infetto, a motivo d'aver pascolato in luoghi umidi, e paludosi, o dall'aver mangiato dello strame non bene asciutto, o putrefatto. Questo male in alcuni paesi si rende talvolta generale dopo un anno piovoso. Il rimedio è dare alle bestie ammalate una polvere composta di assenzio, coccole di ginepro, vera infranta, e sale, la quale si getta nell'abbeveratoio una volta la settimana, e sopra tutto nel mese di marzo, una volta verso la metà di maggio, ed una volta verso gli ultimi di giugno.

Delle pulci.

Per liberar le pecore dalle pulci si ungono collo stesso unguento, che per la rogna, o si lavano nell'acqua pulita.

De' vermi, che si attaccano.

Si prende oglio d'ulivo, e del zolfo spolverizzato: se ne fa una pasta, colla quale stropiccianfi le pecore, oppure si fa una mescolanza di pece, e di zolfo bene spolverizzato, che si fa riscaldare prima di servirsene.

Della rogna.

I segni più sicuri, che le pecore hanno la rogna, sono quando si sfregano a tutto quello che possono,

alberi, muri, ec. . . . Essa alle volte proviene dal gran freddo provato dopo averle tosate: tagliasi loro subito la laoa per discoprire il male: si fa liquefare insieme della sansora, fior di zolfo, e cera, ed ungesene tre volte le pecore, e lavansi con del ranno. Si guarisce ancora con sugo di seme di ginestra mischiato con unto.

Viene ancora raccomandata, come ottimo rimedio per questo male, la cicuta. Si prende cicuta con soglie, e radice il bisognevole, e ben ben con sale si fa bollire in acqua fino, a che cali la metà, indi si bagna la pecora rognosa, e si replica secondo il bisogno. Su questo proposito, e a tal effetto aggiunge uo autore, che la cicuta si tagli in primavera quando non ha gettata semenza, e che si pesti, e se ne cavi il sugo, e poi mischiandovi una buona quantità di sale duro si metta, e si conservi in un vaso di terra vetriato, si copra bene, e poi si seppellisca sotto il letame putrido, e vi si lasci uo anno intero finchè ben sudi; estratto, e al fuoco intiepidito bene, allora si unga la pecora, la qual essendo molto appestata, sarà ben prima di ungerla il fregarla assai finchè n'esca il sangue.

Della febbre.

Per la febbre solita venire alle pecore ci si cava sangue dall'unghie, e sotto gli occhi, e dalle ciglia, e poscia pascendole con soglie di salcio, e sermenti si fan passare da un luogo caldo ad un fresco: il mutar loro pascolo giova pure assai, mutandolo però di buono in migliore.

Gli agnelli sono molto soggetti alla febbre; subito che sono ammalati è d'uopo separarli dalla loro madre, dando lor del latte di questa diluito coll'acqua.

Della troppa graſſezza.

La troppa graſſezza cagiona talvolta anche la morte alla pecora, epperò ſarà bene far loro mutare i paſcoli, ed anche per queſto cavar loro ſangue dall' orecchio, o da qualche vena nelle gambe anteriori, o fra l' unghie, procurando cha alla giornata mangino poco, ma bene, cioè alla mattina, e alla ſera.

Della tropp' acqua, che viene alle pecore tra carne e pelle.

Per la tropp' acqua, che viene loro tra carne e pelle, ſi tagli quà e là la pelle ſteſſa, che, uſcendone l' acqua, ſaran ſubito guarite.

Delle piaghe de' piedi.

Alle piaghe de' piedi, che talvolta loro ſi aprono, ſi piglia vino, oglio, e la ſuccida, e fatto un impiaſtro ſi applica nella rottura, e s' involge il piede entro a' ſtracci, acciò l' impiaſtro vi ſtia attaccato.

Della guarigione delle ferite cagionate alle pecore dalle ſpine.

Si taglia in primo luogo la lana, che è intorno alla piaga, il più preſto che ſarà poſſibile. Si prende di poi dell' abrotano, ſe ne peſta una certa quantità, che meſcolata con graſſo di majale ſe ne unge la

ferita. Altri prendono parti eguali di grasso di majale, d'aceto, e di miele, che fanno bollire insieme, aggiungendo della pece greca, e dell' incenso maschio, di cui si forma un unguento, che quando si adoprerà, si distenderà riscaldato sopra un pezzo di panno, o di pelle, unguento, che serve per le ferite cagionate dalle spine, come pure per quelle fatte dalle sverze, e dalle scaglie di sasso.

Della scabbia.

Attaccata la scabbia principalmente agli agnelli, ed osservato tale incomodo, che viene al mento per aver per quel che si dice mangiato dell' erba, che non è ancora stata bagnata dalla rugiada, si guarisce fregando loro il muso, la lingua, ed il palato con sale stemperato con grasso di porco, e pece ragia stemperata coll' issopo, e lavando loro le parti ammalate con aceto, sfregandole in apresso con grasso di porco, e pece ragia liquefatta insieme.

Oltre questo rimedio si servono altri del verde rame, e di unto vecchio, una parte del primo, e due del secondo, e fregano con questa composizione la scabbia; altri fanno macerare le foglie di cipresso tritate nell' acqua, e lavano con queste la parte ammalata.

Della zecca.

Fra le malattie delle pecore una si può chiamar quella, che lor cagiona un insetto chiamato zecca, che si trova in certi boschi, e perseguita le medesime all' orecchia, e alla gola; ella nel morso introduce

la testa nella cute, e sempre più si profonda, nè si stacca, se non obbligata dalla mano del pastore, che, se sarà diligente, ne farà ricerca due volte al giorno, mattina, e sera, dovendo sapere, che due, o tre di questi insetti son capaci di far morire una pecora.

Del vajuolo.

Sono le pecore sottoposte a malattie di eruzione, qui conosciuta sotto il nome di vajuolo, altrove di fuoco salvatico, o fuoco di sant'Antonio.

Riconosciuta la pecora infetta da tal male tosto si separa dalle altre, e se fosse una sola, converrebbe ammazzarla, e sotterrarla colla pelle.

In alcuni paesi hanno tentato sì di questo male, come d'altri attaccaticci farne un innesto, ma l'esito se corrispose all'intenzione, non fu giudicato addattabile per la spesa:

Pretendono che siano la causa i primi caldi, e la forza delle prime pasture, o come altri, l'introdurlo a mangiare la stoppia.

Per guarirle usano qualche pozione rinfrescante, e le salassano: regolarmente però le lasciano all'evento senza rimedio.

Della tosse.

S'è di primavera fate mangiare alle pecore, che patiscono di tosse, della tussillaggine, ossia farfaro, e s'è di autunno, date loro del fieno greco tritato con del comino, fate loro bere un poco d'oglio di mandorle dolci, e del vino bianco tepido.

Rimedio generale contro le malattie delle pecore.

Chiuderemo queſt' articolo intorno alle malattie delle pecore, e a' loro rimedi, riportando la compoſizione di un vino emetico, che vien raccomandato come molto giovevole in tutte le malattie non ſolo delle pecore, ma ancora di tutte le beſtie, che paſcolano.

Per fare queſto vino ſi prende una libbra di antimonio, ed una di nitro polverizzato inſieme; ſi mettono al fuoco in un vaſo di ferro, o d'altro metallo, e terminato che hanno di bollire, vi ſi getta ſopra dell' acqua, o del vino: lavato il tutto vi reſta ancora certa materia come vetro, fiſſa, ed oſcura, che ſi domanda *fegato di antimonio*, il quale, non volendolo fare, ſi potrà trovare preparato dagli ſpeziali.

Se ne piglia adunque un' oncia, e involto in una pezza, ſi mette in infuſione in due libbre e mezzo di vino, preferendo ſempre il bianco al nero, aggiugnendovi otto dramme di ſena, potendo ancora metterevi, ſe ſi vuole, dello zucchero, della noce moſcata, ed altre ſpezie calde, e laſciata ogni coſa in infuſione ventiquattr' ore, oppure fatta bollire per lo ſpazio di tre, o quattro miſerere, ſi adoprerà dandone ſedici oncie ad una pecora, o ad altro animale piccolo (1).

(1) *Sendo coſtoſi gli eſpoſti rimedi, e forſe non trovandoſene nel luogo, conviene che il paſtore ſappia quali ſieno li rimedi generali, ſemplici, e comuni, che ſono il tabacco, zolfo vivo, ſale, ed il ſalaſſo.*

Tre quarti delle malattie delle pecore provengono da umori, e da un principio di umidità: li rimedi diſſeccanti, e più co-

Preservativo per gli animali in tempo di epidemia

Si prende del buon aceto, e si versa in un vaso, con aggiungervi del timo, della salvia, dello spigo, del rosmarino, del sorpillo, e del lauro: si fa bollire il tutto per lo spazio di una mezz' ora, osservando che il detto vaso sia ben coperto, di poi fatto infreddare nella stalla, con un fascetto di paglia intinta nel detto aceto si stropiccia la schiena, e il corpo dell'animale, e gli si bagna anche la testa, le narici, e lo labbra, la bocca, e la lingua, il che si farà con un panno, o spugna intinta come sopra.

Avendosi in Sardegna il sale a buon prezzo, i forastieri incolpano il Sardo pastore di negligente, poichè sendo il sale un antisettico, che preserva la pecora da molte malattie, ed accresce vita, vigore, lana, e latte di ottima qualità, non meno che abbondante, faccia leccare, o mangiare ogni giorno prima di condurle a pascere, come altrove con felice successo si pratica.

Per purgare una stalla, dove sieno state . . bestie contagiose.

Per purificar l'aria, i vapori acidi son da preferirsi ai suffumigi, e vapori aromatici, perocchè questi ad altro non servono che a dissipare il cattivo odore senza correggere la natura dell'aria stessa: si mette in un vasetto di creta dell'arena, o della cenere,

---

muni sono bastevoli a dissipare il male qualor non lo lasciano inveterare.

nella quale si accomoda una tazza; o bicchiere di vetro con del sal marino fino alla metà, si riscalda poi il detto vaso, e si porta nella stalla, che si vuole espurgare, si versa sopra il sale da un' oncia di vitriolo, ritirandosi e chiudendo la stalla, in cui non dovranno essere aperture di veruna maniera, acciò quest' operazione riesca.

Li sopra descritti avvisi, necessari da saperssi da un perfetto pastore, riguardano la parte medica, o veterinaria, che hanno rapporto alla pecora, studio importantissimo per uno stato, che alimenta un ragguardevole numero di bestiame di diverse specie, che introdotto già in parecchie universtà mi fa desiderare che nelle nostre si dettasse qualche trattato di questa scienza, che sarebbe più utile di tant' altri, che tutt' ora si esiggono, che debbano studiare per conseguire l'ammessione a diversi gradi scolastici (1).

Il Professore di Eloquenza dell' Universtà di Cagliari l'abate Angelo Berlendis accreditato nella letteraia repubblica per quell' uomo, che veramente è, di rari talenti, in una delle sue dissertazioni recitate nanti il Magistrato sopra gli Studi, ed altri signori componenti l'Universtà, perorò per conseguire lo stabilimento di una cattedra d'Agricoltura, e ne dimostrò l'utilità, e necessità dell' esecuzione di sua idea. Può a questo professore, qualor si stabilisca,

(1) *Poche sono in oggi le Universtà degli studi, ove non siavi già eretta questa cattedra. Il sig. Bertrand nell' aver trattato della legislazione necessaria per incoraggire l' agricoltura, ha suggerito una lettura pubblica di quest' arte, a cui vorrebbe che intervenissero fra gli altri ancora quegli ecclesiastici destinati per le parrocchie della campagna, sendo li parrochi nella solitudine della campagna gli unici maestri, colla divisa di esser tutti a tutti, che li deve distinguere. E già quest' idea osservasi adottata in molti degli stati cattolici.*

incaricarsi di dare un trattato di questa scienza veterinaria. Questo benefizio al Regno, che certamente non avrà la sorte di essere il primo in tempo, spero non sarà l' ultimo d' importanza fra molti, onde l' Augusto Sovrano va sempre più promovendone la felicità per restituir la nazione all' antica sua gloria di colta, e poscia oltrepassarla.

Prima di trattar altro punto, giacchè non riuscendo di guarire l' animale infetto, di necessità siegue la morte, stimo avvisare i miei compatriotti, che il mangiar la carne di animali morti di contagio non è mai senza pericolo, ed il calcolare questo pericolo sui vari gradi di questa malattia, egli è voler contrattare colla morte. Nemmeno senza pericolo s'adopra la pelle di simili animali, massime per sopravveste, onde per istate al sicuro bisogna sotterrare l' animale colla sua pelle.

Alla conservazione delle pecore concorre un buon cane, quale la natura sembra aver destinato in aiuto del pastore.

I cani prestano tanto miglior servizio al pastore, quanto meglio egli gli alleva, ed istruisce, e fa affezionarli alla sua persona, ed a' bestiami colle sue carezze, e col pane. Egli li solleva di tratto in tratto, altrimenti i cani non potrebbero reggere, particolarmente quando la greggia è numerosa. I cani di campagna devono essere grossi, di voce sonora, di color fosco, o nero, nè troppo miti, ne soverchiamente feroci, poichè quelli fan presto amicizia, anche coi ladri, e questi mordono anche gli amici. Deve esser non solo robusto, e coraggioso, ma eziandio svelto, poichè non solo dee batterli al bisogno, ma anche correre all' uopo, e inseguire il ladro. Questo scielgasi, non avendosi nero, bianco, perchè il pastore meglio lo discerna dalla volpe, e martora, unici fra gl' irrazionali esistenti nel regno ne-

mici della pecora; che però abbondantemente compensano allo stato il danno, che apportano, colla sola pelle, calcolandosi, che oltre quelle, che s'impiegano in diversi usi nel paese, se n'estrae un anno coll'altro circa dieci mila (1).

Concorre ancora il cane a preservar il gregge dalle incursioni de' ladri; ma siccome l'uomo astuto procura porsi in salvo dagl'insulti de' cani, e sorprendere il dispersо bestiame, con ragione scrisse il Gemelli al lib. 2 cap. 15 della sua opera *il risorimento di Sardegna*, doversi attribuire il decadimento del bestiame al furto, contro del quale inveisce ancora il Cavaliere Manca dell'Arca nella parte 5 cap. 4 dell'*agricoltura di Sardegna*.

L'ispezione di ripararsi quest'ostacolo, e di ridur al menomo possibile questa causa distruggitrice, non è di uno che scrive da agronomo, ma solo d'implorare da chi si spetta, che fermino li politici riflessi per adattarvi leggi sufficienti a contenere la man rubatrice (2).

---

(1) *Qualche più attento pastore ammaestra così bene i suoi cani, che a seconda della diversità delle voci ch'essi proferiscono, questi indirizzano le pecore ove il pastore vuole, le fa marciare, e fermare, come pure fa passare il cane nel sentiero, che stima, allorchè osserva gente estranea, volpe, martora, od anche altro cane estraneo.*

(2) *Ottime leggi su tal proposito sonosi in Sardegna promulgate. Circa le qualità de' pastori Reg. Pram. tit. 22 cap. 11.*

Circa i contratti coi pastori, e conti da darsi da questi ai padroni in maggio, od ottobre ib. cap. 1.

Circa il numero della greggia ib. cap. 9, ove si dice, che non debba essere minore di 80 pecore, come pure di non poterne vendere insciо il padrone cap. 4, nè cambiar il luogo dell'ovile cap. 3, nè farne regalo a' Ministri di giustizia, Preg. 2 aprile 1771 § 26.

Circa il marcare in maggio le pecore cap. 2 del tit. 22 R. P. con doppia marca, di fuoco cioè, e taglio all'orecchio tit. 23

Termino il capitolo della custodia del bestiame con commendare l'uso, che praticano i pastori Sardi, uniformandosi a quanto lasciò scritto Columella nelle istruzioni per il pastore, di andar seguitando la greggia, e non precedendola, come vogliono alcuni

---

cop. 2 *ib.*, e *di registrare nella curia il segno tit.* 22 *cap.* 8.

Che le vendite del bestiame si facciano in pubblico ib. tit. 23 *cap.* 13, *come pure che in pubblico si vendano le carni cap.* 5 *ibid.*, e *che le pelli nel conciarle sieno prima visitate cap.* 3, e *che venendo a morire qualche pecora si porti al giudice la pelle per la deserizione cap.* 5 *tit.* 22.

Che il pastore debba in diritura portare dall' ovile alla casa del padrone, e *non alla sua le pelli*, e *formaggio*, *cap.* 10.

Prescrizioni tutte tendenti ad assicurar la buona fede de' pastori, delle quali al cap. 15 *si vietò il renunziarne ne' contratti, sotto pena di* 50 *ducati*, e *di nullità di detto contratto.*

Per ridur poi i furti al menomo possibile ottima è la prescrizione del cop. 6 *tit.* 22 *circa la denuncia del bestiame trovato incorporato col proprio*, *ed anche circa il trovato in campagna morto cap.* 6 *tit.* 23.

In casa poi di furto, testimoni singolari, e *persone*, *che in altri fatti verrebbero esclusi*, *sendo contesti nell' asserzione si ammettono R. P. ibid. cap.* 7.

Per iscuoprir i furti, *capi specialmente di ciò incaricati in ogni distretto si fissò di nominare cap.* 8 *tit. cit.* 23.

Vietaronsi ancora li concerti del derubato col ladro ib. cap. 12.

La pena poi della carta locale cap. 29 *contro il ladro di pagar il quineuplo*, e *la monchizia al giudice fu nella Real prammatica tit.* 23 *cap.* 8 *accresciuta sendo di cinque pecore ad esser inoltre fustigato*, e *bollato*, e *se di cinque a dieci a più la galera per dieci anni*, *ed a vita eccedendo il numero di dieci*, *pena poi anche accresciuta col Regio editto* 13 *marzo* 1759 *cap.* 7 §§ 19 e 70 *per l' abigeato di sole* 6 *pecore*, *volendo che in detti casi debba il ladro la prima volta punirsi colla galera*, *la seconda colla galera perpetua*, e *la terza colla morte*, *salvo che eccedesse il valore del bestiame rubato la somma di scudi* 125, *poichè in tal caso fin dalla prima volta venir deve condannato il ladro alla morte*, *oltre l' infrangere al delinquente in ogni caso la tortura nel capo de' complici*: *detto Regio editto* § 6 *cap.* 8.

degli autori recenti, poichè per guidar le pecore hanno montoni detti di *guida*, a' quali attaccano un campanello, e questi seguono tutte, facendo un corpo. Il pastore seguitando vede ove s' incamminano sue pecore, ed è in grado di tener lontane da esse le volpi, o ladri, come pure di ricondurre alla greggia le traviate, ed aiutar le smarrite; vantaggi che non si conseguono precedendo il pastore alle pecore.

CAPO SECONDO

DEL MIGLIORAMENTO DE' FRUTTI DELLA PECORA

ARTICOLO PRIMO

DELLE LANE

Generosa e riconoscente la pecora alle attenzioni, che l' uomo usò verso la medesima, venendo la stagion calda gli offre quella veste, che la difese dalle ingiurie del tempo nell' inverno.

Prima d' inventare la tosatura raccoglievasi la lana, che dalla pecora cascava, nella stagione calorosa, in commercio conosciuta per *lana bastarda*. Quindi introdussero strappare la lana, usanza che sussisteva ancora sotto di Vespasiano in molte provincie dell' Impero; ma al presente è con ragione del tutto abbandonata. Fu in seguito trovata l' arte di separar la lana dalla pelle colla calcina, di cui al presente non si fa uso, che colle pelli morte, da' commercianti distinta col nome di *pelata*. Ben presto si rilevò, che la lana tosata denominata *tresquilla* da' trafficanti, e panni lani, era infinitamente migliore, e se ne introdusse l' uso. Quest' operazione era sì preziosa presso gli Ebrei, che il giorno, in cui si eseguiva, era festivo, ed invitavano gli amici, raccontando la Sagra Scrittura, che Nabal facendo la tosatura di sue pecore avea preparato un gran pranzo: *erat ei convivium in domo eius, quasi convivium regis*.

Assalonne poi invitò tutta la famiglia reale alla tosatura di sue pecore. *Ecce tondentur oves servi tui: veniat, oro, Rex cum servis suis ad servum suum.* In Sardegna a tale funzione s' invita gente, e si macellan montoni per il pranzo. Nel venir però a tale atto osservano le seguenti cautele. La tosatura, per non soffrire la pecora il freddo, si eseguisce riscaldata l'atmosfera, e prima che la incomodi il caldo, prendendn però diverse precauzioni, fralle quali quelle di accrescerle il cibo.

Gli antichi usavano prima di tosar la lana lavarla molte volte indosso alla pecora. Gl' Inglesi adottano questo sistema, ed attribuiscono a tale operazione il lustro, e la bianchezza delle loro lane. Sgombrata dal succidume, e dalle materie grasse, che avviluppano i suoi fili, ricupera la morbidezza, e la pieghevolezza sua naturale. I peli ritenuti in fin allora nella prigione del loro grassume si distendonn con facilità, si fortificano in pochi giorni, prendono corpo, e si rimettono nel loro stato naturale; laddove la lavatura, che succede al taglio, sgombra soltanto la lana delle sue impurità, senza restituirle la sua prima qualità, e l'antica sua consistenza.

Quando l'anno è piovoso, basta che ogni pecora sia stata lavata per alcuni giorni consecutivi innanzi a quello, in cui si sgrava dalla lana; ma se l'anno è stato secco, ed asciutto, fa di mestiere disporre ciascun animale a questa operazione, lavandolo per quindici giorni un mese avanti.

Si deve anteporre per tale lavatura l'acqua di mare all' acqua dolce, l' acqua piovana, e salsa all'acqua di fiume, e degli scogli; e ne' luoghi, dove mancano questi aiuti, si mescola del sale nell' acqua, che si adopera per questo lavamento.

La lana ha, come le frutta, il suo punto di ma-

turità; si tosano le pecore secondo le stagioni, e secondo il clima.

Sono molti d'avviso d'aspettare a far l'operazione allorchè la rugiada, e il fresco sono asciugati dai raggi del sole, colla cautela, che la giornata sia senza vento, ed il cielo sereno, il quale sembri promettere molte belle giornate consecutive.

In Ispagna mettono le pecore prima di tosarle in luogo stretto, e caldissimo, ove sudino, poichè la lana ne riesce più morbida, e pesante, e prendono anche di miglior colore.

Se nel gran numero delle bestie ve n'ha alcuna, che sia attaccata da un qualche male, non si deve in alcun modo sfornirla della sua lana, che sarebbe difettosa, e si esporrebbe a pericolo la vita dell'animale.

La lana degli agnelli deve separarsi da quella delle pecore, e montoni; stabilito il giorno della tosatura, deve il padrone delle pecore provveder un abile tosatore. Molti per evitar una leggiera spesa fanno eseguir quest'operazione dai pastori inabili, quali tosano male la pecora con danno di questa, e della lana; una tosatura ben fatta è una preparazione per una raccolta più abbondante.

In molti luoghi si trascura la buona usanza di coprire con un drappo l'aia, dove si tosa la lana.

Siccome la lana, che contiene una pecora, non è tutta eguale, gli abili tosatori ne fanno le sue divisioni in tre parti.

Prima. La mezza lana, o lana di prima qualità, che è quella del dorso, e del collo.

Seconda. La lana delle code, e delle coscie.

Terza. Quella del petto, di sotto il ventre, e delle altre parti del corpo.

Ogni fastello di lana piegata si deve riporre separatamente, e deporsi in sito assai arioso, senza mes-

colar una qualità con altra, ed un colore coll'altro.

In Sardegna questa cautela di separar le lane di diversa qualità non si adopra che da pochi.

Tondute le pecore tosto si lavano, affinchè la lana novella ripulluli, e sorga più facilmente, come si praticò avanti la tosatura. Le forbici separando i fili da' loro steli lasciano in ciascun fusto tante piccole ferite, che l'acqua salsa risalda, o sana incontinente. Gli antichi in vece di lavare le loro bestie dopo la tosatura, le ungevano, e fregavano con feccia di oglio, e di vino, con unto vecchio, con zolfo, o con qualche altra somigliante unzione, nel che sono d'avviso, che faceano male, perchè impedivano la traspirazione; altri però lodano tale pratica, perchè le preserva dalla rogna, ed ulceri. Non pochi de' moderni osservando qualche ferita, questa guariscono con pece liquida, o cera vergine, stroffinando la ferita con oglio, e vino.

Il dopo pranzo del giorno della tosatura si pottano le pecore a pascere in vicinanza all'ovile, e si fanno ritirare più per tempo, perchè il freddo lor non nuoca.

Que' pastori, che si pregiano di dare alle lane di sue pecore un credito nello smaltimento, la prima operazione, che fanno, è tagliare colle forbici l'estremità di certi fili, che oltrepassano il livello della tosatura; la qualità di questi fili, che sopravanzano gli altri, è di essere più aspri, più duri, e più secchi. Il loro miscuglio è capace presso gl'intendenti fabbricatori di panno di degradare la tosatura.

La lana dopo tosata si deve lasciar in pila men che è possibile, e portarla incontinente a lavarla, per dubbio, che il grasso, e la materie etetogenee, di cui è impregnata, non diventino rancide, e muffate, lo che altererebbe di molto la sua qualità. Quest'operazione però è per lo regolare o molto

differita, o del tutto trascurata da' nostri contadini, i quali se ne esentano con più pretesti, come di non aver vicino le acque correnti, nè luoghi, dove asciugarle pulitamente; ma la vera cagione si è, che essi hanno timore dello scapito nel calo, e non si avvedono, che questo calo si ricatta sul prezzo maggiore della lana.

Sendo la lavatura della lana uffizio proprio delle femmine, ad esse indirizzo le seguenti avvertenze.

La lana grassa, ed unta porta seco un germe di corruzione nella sua sporcizia. Essa proviene da un umore untuoso, che uscendo da' pori dell' animale agevola l'ingresso del succhio nutritivo ne' fili della lana; se non fosse questa materia oleosa, che continuamente si riproduce, il sole diseccherebbe il vestito della pecora, come dissecca le biada, e la pioggia, che non resiste a quest' oglio, che soggiorna nella lana, sarebbe in breve marcire la radice di essa.

Questa continua secrezione delle parti grasse forma alla lunga un sedimento, ed alcune piccole croste, che guastano la lana, principalmente ne' tempi caldi.

Si lavano le lane nel mese di giugno, sino alla fine di agosto; questo è il tempo più favorevole di tutto l'anno: oltrechè viene subito appresso l'operazione della tonditura, ha ancora questo vantaggio, che l'acqua raddolcita, e intiepidita in qualche modo dai raggi del sole distacca, e porta via più facilmente le sporcizie, che sono come aderenti alla lana. Quanto più si prolunga quest' operazione, tanto maggiore è il deterioramento.

Dopo lavata bene devono farla asciugare intieramente prima di riporla nel magazzino, poichè se trovasi appillottata, e senza un'aria proporzionata, risica riscaldarsi, e prender fuoco.

Le femmine, che vogliono adoprar le loro lane in travagli fini, nel lavarle adoprano del sapone,

ed altre dell'urina, o per asciugarle abbandonando l'uso comune di distenderle sui prati, e non di rado sulla nuda terra, perchè esse s'impregnano di polvere, oppure si attacca alle stesse della terra, portano lenzuola al luogo ove lavano, o canestri, e le stendono sopra di essi per asciugarli, ed altre ficcano pertiche in terra, ed attaccano canne, sopra le quali le collocano dopo lavate per asciugarle.

Non sendo mio scopo il riportar gli usi, che si fanno della lana, ma solo di ridur questa nello stato di semplice mercanzia al grado il più perfetto, che si può, credo aver abbastanza indicato le cautele tutte da osservarsi pel conseguimento del fine propostomi.

ARTICOLO SECONDO

DEL LATTE

La maggior produzione, che dalla pecora ritrae il Sardo pecoraio, è il latte, commerciandolo in fresco per bevanda, facendone dal fiore il butiro, o poi quagliato l'avanzo, allorchè è inacidito, si vende per condimento di molte vivande; con formarne premuto il formaggio, e poscia dal siero bollito estraendone la ricotta: articoli tutti di ragguardevole profitto, che a misura dello attenzioni, che si prestano si aumenta in gran considerazione.

E' questo latte pecorino comunemente più pregiato di quello della capra, e questo di quello di vacca, perchè contiene più parti caseose contro le regole comuni avvisato da Aristotile, Plinio, Stallero, Hoffman, e Geofroi, che vogliono più ricco in ca-

ſcio il latte di vacca; come di treeta a diciannove.

In Gallura da quindici quartara di latte di pecora ricavano cinquanta libbre di caſcio, ſei libbre di butiro, e dodici libbre di ricotta.

E' coſtante regola paſtorizia, che il dare uca maggiore, o minore quantità di latte una pecora dipende dalla robuſtezza della medeſima, e dalla qualità di erbe che paſcolano, non meno che dalla ſtagione.

Attribuiſcono ancora molti l'aver maggior, o minor quantità di latte al tempo, in cui le mungono, e al laſciarle prima di mugnerle ripoſar per un dato tempo, ritornando dalla paſtura, poichè in tal guiſa il latte ha tempo di ſentir l'azione de' vaſi animali, onde riſulta la più intima unione dalle parti aceſcenti del latte: con oſſervar ancora alcuni la cautela, dopo munte, di laſciarle in ripoſo pria di condurle alla paſtura.

Il paſcolo di erbe ſecche vogliono, che produca più latte di quello di erbe freſche. Il leccare il ſale rende le pecore più lattifere, come lo fanno l'erbe gramigne, e fra queſte le falſuginoſe, che maetengono le pecore ſane, e vegete.

Quantunque in Sardegna fragli animali, che ſi mungono, la pecora, febben di corporatura più piccola, a tutti dia più volume di latte, tuttavia non è paragonabile alla qualità, che altrove le migliori pecore danno.

Indizi di buon latte ſono quando è biaeco, fitto, e ſenz'alcun cattivo odore, e ſapore.

Altri oſſervano, come ſi accennò di ſopra, che le pecore, che fra ſette meſi ſi ſgravano due volte, cioè in novembre, e marzo, diano più latte di quelle, che ſi ſgravano una ſola volta all'anno.

Nella Gallura mungono comunemente due volte al giorno, alla mattina prima di menarle a paſcere, e nel tramontar del ſole; generalmente però più di

una volta al giorno nel reſto del Regno non ſe mungono, e queſto di mattina dalle otto ore alle dieci.

Il tempo di mugner le pecore ſuol eſſere da febbraio a giugno, quantunque quei, che voglioso aver latte freſco giornalmente durante il corſo dell' anno praticano di ripartire la figliazione delle pecore in ogni ſtagione, mungendole dopo il primo meſe, che hanno partorito.

Ancorchè il latte ſia di perfetta qualità, pel modo di mugnerlo può deteriorare, poichè ſe le prime gocciole del mugnerle non le verſa in terra, queſte guaſtano il reſto del latte.

L' uomo, o la donna, che procede all' operazione di mugnere le pecore, deve lavarſi ben prima le mani, e contemporaneamente deve pulire il vaſo detto da pannare, che deve eſſere più largo che alto, perchè poſſa farſi la ſeparazione più facilmente, riputando li più netti, e ſani quelli di Maiorica, e principalmente quelli, ne' quali la vernice oaſce dalla eſterna vetrificazione della ſteſſa terra promoſſa dà alcuni ſali, accordando tutti a queſti la preferenza ſopra i vaſi di legno, e queſti a que' di rame, od altro metallo, che forma facilmente il verderame, o la ruggine.

Queſti vaſi pieni di latte debbono riporſi in luogo lontano dalle ſtalle, e dal concime, ad una tempra media fra il caldo, e il freddo, ivi laſciandolo in quiete fino a ore dieci in tempo d'eſtate, e ventiquattr'ore nell'inverno, poichè ſendo le tre ſoſtanze, delle quali ſi compone, intimamente combinate, richiedeſi quiete per ſeparaſi a dovere.

Oſſerva il mungitore di non meſcolar il latte della pecora innoltrata nella gravidanza con quello della pecora non gravida, e poi non meſcolano il latte delle pecore malaticcie con quello delle altre.

All'oggetto, che il latte sia più purgato dalle materie estranee usano di tenerlo coperto, e qualor lo versano nella paniera, di farlo passare in una stamigna, vulgo *colatoio*.

Sendo il latte una specie di emulsione composta di tre sostanze, cioè *crema*, da altri detta fior di *latte*; *cascio* ossia parte caseosa, e *siero*, di tutte le tre ne ricava profitto l'accorto pastor Sardo, facendo il butirro, o burro dal fior di latte, o crema, il cascio dal latte, e la ricotta dal siero. Generalmente però non separano il fior di latte, o crema, che si è la materia più oleosa, perchè il formaggio sia più grasso, e riducono l'operazione a far formaggio, ed un poco di ricotta del siero, lasciando il rimanente per bevanda, ed ingrasso de' cani, o de' maiali.

Osservano però li pastori, che a seconda delle stagioni, e de' pascoli il latte contiene più o meno parti oleose, caseose, e sierose.

L'erbe verdi, come osservò Galeno, mangiate dalle pecore operano in queste un latte più liquido, e più scarso, e prepondera la parte sierosa alla caseosa.

L'erbe molto sugose o per loro natura o per suolo, alterando la proporzione opportuna de' principj costituenti in ogni parte del latte, alterar la debbono nella parte caseosa altresì, e col produrre minor dose di cascio, questo tiene ancor men grato sapore.

L'erbe di fiore colorito potendosi credere che contengano un principio minerale, potrebbe del pari supporsi, che anche esse contribuissero a minorar la estrazione del formaggio, sopra del quale gli acidi minerali hanno una virtù dissolvente.

I pascoli molto alcalescenti sì per la natura, e qualità delle loro erbe, sì per la qualità de' loro terreni accrescono soverchiamente nel cascio il prin-

cipio terroso, e rende la qualità alcalascante più difficile la separazione di tutte le parti caseose dalla parte sierosa.

Tanta abbondanza di latte pecorino, e ricchezza delle parti oleose, e cascioſe potrà al padrone procurar maggiori proventi, sempra che usasse, come dissi, nel fare la tre separazioni divisate, maggior attenzione, dovendo confessare, che queste manipolazioni, generalmente parlando, non sono portate al segno di perfezione, di cui sono suscettibili, poichè se si desse una maggior attenzione nella parte della *formaggeria*, in coagular il latte, pressarlo, salarlo, e conservarlo, il prezzo, che se ne ritrarrebbe, eccederebbe il doppio del presente.

Ad illuminar i miei compatriotti dividerò quest' articolo in tre §§.

Nel primo ragguaglierò quanto spetta alla formazione di un buon formaggio, il modo di conservarlo, e le cause, che concorrono a farlo deteriorare.

Nel secondo parlerò del modo di fare il butiro, ed indicherò il metodo di conservarlo.

Nel terzo si accennerà il profitto maggiore, che si può ricavar dal siero, con renderlo solido, e questo estratto poi di lunga durata.

§ 1. *Del formaggio.*

Ad intelligenza di quanto indicherò affinchè empiricamente non si prosiegua ad eseguire questa fra noi sì vantaggiosa manifattura, giova tener presenti due cose.

Prima. Quali sieno i principj del formaggio: seconda, da qual fonte probabilmente abbiano essi origine.

I principj del formaggio consistono in una sostanza

sierosa, glutinosa, e tenace, da cui risulta per analisi uno spirito oleoso, salino, ed un alcali volatile fluido, e concentrato, cioè una sostanza alcalescente, unita ad una mucilaggine glutinosa. Per rapporto a questi principj sembra incontrastabile che ripeter si debbano da una vera animalizzazione della parte caseosa del latte, sì attesa la facilità di coagularsi, propria altresì delle linfe animali, e per la comune abbondanza d'alcali volatile, che con questo mezzo dalle suddette si produce, come pure perchè tanto il caseo, quanto le animali sostanze, tendendo all'alcalescenza passano prontamente alla fermentazione putrida.

Il predetto alcali volatile, e li diversi risultati d'analisi di formaggio fatte c'insegnarono ritrovarsi in più copia qualora la pecora pascolasi di erbe cruciformi, ed al contrario pascendosi di erbe non cruciformi, l'alcali, che risulta in maggior quantità, è del fiato vegetale.

A formate il caseo perfettamente, finchè in senso chimico riesca meno caseo, bisognerebbe che fosse intieramente spogliato non solo della parte sierosa, ma ancora della oleosa, o butirrosa. L'arte sinora è giunta mercè degli acidi a separare esattamente il siero, ma non così il butirro, del quale anche arrivando l'arte a poterlo separare intieramente, non converrebbe al pastore di praticarlo, perchè il formaggio riuscirebbe men buono, e non sarebbe commerciabile, trovando già un infimo prezzo nelli mercati quel formaggio fatto di latte, dal quale si è levato, per quanto permette l'arte, intieramente il butirro, volendo i medici che contrario sia alla sanità, per esser poco legato, e più facile ad inacidirsi.

Ritenuti gli anzi espositi principj, pria di descrivere le diverse qualità de' formaggi, gioverà sapere le principali cose, che pregiudicano alla buona riu-

scita di questi, e quando anche sieno perfettamente formati quelli, che li fanno deteriorare di qualità.

Nuoce al formaggio la cottura, che si dà al latte pria di pressarlo allorchè è freddo, poichè se è soverchia nella parte caseosa non può più unirsi una particella coll'altra, appunto come avviene al pane sbriciolato, perchè il fuoco gli ha disseccato il grassume: se poi la parte caseosa non è cotta, è di poca durata, e non può contenersi in figura di forma, ma le parti abbandonandosi si allargano a guisa di focaccia. La forza del latte regola la maggior, o minor cottura, circostanza che apprendono colla sperienza, anzi vogliono che più presto debba peccare per minor cottura, che per troppo, poichè l'eccesso esaurisce, e rende inutile tutta la massa del caseio, ed il difetto di cottura lo lascia ancora godibile a pronto uso.

Osservano i pratici, che il primo grado della cottura del caseio si manifesta al comparire di una lieve spuma nel centro superficiale della caldaia, ed è allora che il caseiolaio deve raccogliere la sua attenzione per esplorare di quando in quando la natante massa caseosa, prendendone qualche porzione fra le mani, spremendola, ed esaminandone la consistenza, e la tenacità delle parti sempre crescenti, a tal segno che arrivi finalmente a ricevere colla pressione della mano la figura di una focaccia ben unita, e compatta. Dalla diversità della cottura ognun vede quanto non solamente il diverso gusto dipenda, ma eziandio la diversa suscettibilità di stagionamento de' formaggi, ed ognun vede altresì, come sì fatto maggiore stagionamento produr debba in essi una maggior dolcezza; qualora però i formaggi non si fanno di latte crasso, la cottura del latte deve tenersi limitata.

In Sardegna è commendabile l'uso di gettar delle pietre infuocate dentro il latte qualora ha bisogno

di riscaldamento il detto latte pria di pressarlo.

Nuoce al formaggio il prolungar la posatura del latte nella caldaia, perchè tal ritardo porta di differire anche l'applicazione del caglio, ed altronde il ritardar quest'applicazione, è lo stesso che lasciar tempo a svilupparsi l'acido dell'aderente parte sierosa, e comunicare può al formaggio le disposizioni alla nascente fermentazione acetosa, ad arrestar la quale il caglio è pur destinato.

Così infatti osservasi avvenire a que'latti, che si scompongono più presto nell'estate, o perchè le pecore si sono pasciute nelle ore caldacce, o perchè è stato frammisto a latti di pecore già avanzate nella loro gravidanza, od a quello di pecore malaticcie.

Se il casciolaio a'incontra in simiglianti latti può rimediare con infondere in essi del ghiaccio, o dell'acqua fresca per ritardarne lo spontaneo componimento; cotesti latti difettosi nel versarli nella caldaia, e dando loro di caglio a leggier calore si ravvisano al molto spumeggiamento, che fanno, e in tal caso risulta il formaggio difettoso, perchè tingonfia, difetto, che appellasi *timpanico*, e non potendo in questo caso ricevere il sale, va affatto fallito: a corregger questi latti va applicata minor dose di caglio, e duplicata di fuoco.

Nuoce il non pargare dal siero perfettamente il cascio estratto dalla caldaia, perchè il siero male spremuto comunica al formaggio il suo principio acido, che gli è straniero. E' d'uopo, cavata la sostanza caseosa, e posta in forma aggravarla con un peso eguale di forma, e in vece di lavarlo con acqua schietta, come insegna Columella, si usa di raderlo superficialmente ogni otto giorni, e rivoltarlo ogni giorno, ogni volta che vien raro ungerlo con oglio, ed in estate fargli più di frequente la detta unzione.

Nuoce al formaggio non meno il rimaner esposto al sole, che ai venti, singolarmente meridionali, cosa avvertita anche dal sopracitato Columella, perchè si oppone ciò alla tenerezza, che si richiede. A fare altresì che meno si asciughi il cascio, giova che le forme sieno di grossa mole, anziebenò, e solo nel caso di poco latte acconsiglierei di tener le forme piccole.

Fin dal tempo di Columella fu avvertito, che il difetto di compressione per riguardo a' casci, che si pongono tuttavia molli nelle forme, produce in essi buccheramento, il che si comprende tanto facilmente, quanto di leggieri si può intendere che una adeguata pressione promuova ne' corpi molli la continuità. L' accennato difetto di buccheramento può altresì procedere da magrezza di latti, o perchè prodotti da erbe meno sostanziose, o perchè si sono troppo spanerati, o perchè non siasi dato il dovuto posamento al latte di sua natura debole, ed abbia preso soverchia attenuazione, caso non raro ne' formaggi, che si fabbricano d'estate; si rimedia al primo buccheramento per la magrezza de' latti coll'aggiungervi del latte o poco, o niente spanerato; si rimedia al secondo con dare maggior posamento al latte nella caldaia, e posato bene con accrescere la dose del caglio per arrestarlo; al terzo si rimedia con non spanerarlo, mentre que' casciolai, che sogliono cavar poco butirro da' latti, sono quelli che riescono meglio a fare li formaggi, il che può servire d'avvertenza a casciolai principianti, ed anche a' provetti ne' casi dubbi.

Ruvidezza può risultare nel formaggio da soverchia dose di caglio, attesa la troppo viva, e violenta azione di essa, il che viene altresì confermato dalla pratica osservazione.

La regola di conoscere quando convenga una mi-

nor dose di caglio vuolsi prendere non solo dalla qualità del caglio stesso più o meno efficace, ma dalle circostanze del latte, e della stagione.

In tempo nuvoloso, e di aria soffocata, la separazione è nel latte più tarda: a promuoverla giova crescere la dose del caglio a proporzione delle anzidette qualità di caglio.

In tempo di freddo il latte, anzichè far la richiesta separazione, s'incrudisce: laonde adoperandolo per far il formaggio riesce, come dicono i pratici, *croia*, cosicchè difficilmente può stare la sua pasta unita. Si rimedia adoperando nel posarlo nella caldaia più legna da fuoco, o con tenerlo in una stanza di sua natura calda. La maniera di fare il fuoco fatà costantemente d'appresstarvi a poco a poco una fascina per volta, mentre, dandogli fuoco troppo rapidamente, la grana casciosa, che va staccandosi, prenderebbe dell'asciutto, e dell'arido. Puossi rimediare altresì alla crudezza del latte con aggiungervi altro latte appena munto, che col suo naturale sapore ne temprerebbe il crudiccio.

Un'eccessiva dose di sale, oltre di rendere il sapor del cascio troppo salsugginoso, lo indura di soverchio: onde nello stagionarsi attraendo di bel nuovo l'umidità si gonfia, e nell'asciugarsi nuovamente rimane sforato, e perde il pregio della continuità, e per la maggior quantità de' contatti, che acquista coll'aria, si dissecca più di leggieri in tempo asciutto, o più facilmente si alcalizza in tempo umido. Le preparazioni del sale voglion trarsi dalla qualità de' pascoli, cosicchè minor dose se ne applichi qualor l'erbe sieno agrose, supplendo allora all'intento, per cui si applica il sale, la preponderante dose de' sali essenziali vegetali; e se l'erbe costituite sono di sale essenziale vegetale più debole, per una ragione opposta converrà applicare al cascio più sale.

Previe le anzidette generali nozioni, per indicar il metodo uſato in Sardegna di fabbricare il formaggio, che è vario a ſeconda del coſtume delle provincie, e villaggi, mi ſervirò della relazione, che il Cavaliere Don Andrea Manca ne inſerì nella ſua utiliſſima opera intitolata *Agricoltura di Sardegna*, che riſtringe a' ſeguenti formaggi: *bianchi*, *roſſi fini*, *affumicati*, *freſe*, *e ſpiatadu*.

Si fabbricano in Sardegna li formaggi: col ſolo ſale, e latte, ſenza miſchia d'altre droglie, con più facilità, e preſtezza d'altri paeſi, poiche ſi mungono le pecore la mattina, o la ſera avanti in maniera, che ſia il latte freſco, il quale tutto raccolto ſi mette in caldaia, o altro vaſo, e ſi va coagulando, ſfregandoci dentro il quaglio: dopo un'ora, o due, che reſta quagliato il latte, lavandoſi un uomo prima le mani e le braccia, le mette dentro del quagliato, e rivolgendolo un poco s'aſſetta ſopra il vaſo la caſſarola, o ſcudella di legno bucata in fondo, e ſoſtenuta da due, o tre baſtoni, acciochè il fiero ſcoli pei buchi della caſſarola nella caldaia, o vaſo, e prendendo colle mani il latte quagliato lo getta, e rivolge da una parte all' altra fin a tanto, che finiſce di ſcolare il fiero, ſoprapponendo aſſi di pietra per divenir più denſa la forma, e preſſata, laſciandola ſotto gli aſſi più, o meno tempo a ſeconda della ſtagione, mentre al freddo ſi trattiene più, perchè non ſi teme, che la forma del caſcio prenda dell' acido. Quando ſi conoſce la pezza ben formata, e denſa, ſi leva dalla caſcierola, e ſi mette dentro una tina, od altro vaſo grande, che ſi conſerva con ſalamoia, e colla differenza, che la ſalamoia preparaſi per il formaggio bianco più carica, e più condita di ſale, che non è quella, che s'impiega par il formaggio roſſo, mentre a queſto il ſoverchio ſale li prende il graſſo, e buon ſapore, oltre che per formarlo ben

fino, e delicato si travaglia più in premerlo.

Posciacchè i formaggi hanno preso il sale per giorni sette, ed otto sommersi in salamoia, i destinati per bianchi si conservano in cantina, e in vaso grande bagnati di salamoia; quelli però travagliati per formaggi rossi si pongono sopra un tessuto di canne, o verghe, il quale resta attacato al tetto della cucina, o nelle capanne, dove frequentemente, e quasi di continuo si accende ogn' ora il fuoco, e per viepiù affumicarli si bruciano i rami verdi, specialmente lentisco, chiamato in lingua Sarda *chessa*, o *modizzi*, il qual fumo gli dà il proprio colore rosseggiante, ed anche gli preserva da putrefazione, mettendoli in stanza fresca tramezzati con grani di sale secco.

Il sovr' accennato formaggio rosso per esser perfetto si farà con latte puro senza raccogliere il fiore per far il butiro: con mischiarvi un po' di latte di capra riesce di ottima qualità, venendo spesso la massa gialliccia senza mettervi zafferano.

Negli ultimi del mese di giugno principiano i pastori a fabbricare quella specie di formaggio, denominato *fresa*, e l'altro chiamato *spiatada*. Per la fresa, subito che il latte è coagulato, in luogo di premerlo nella cascierola, lo mettono in un panno di lino, e gocciolato tutto il siero, si leva il formaggio dal panno lino, e se fosse grasso, si taglierà in fette di due, o tre dita d'altezza, e per pochi giorni lasciandolo sommerso nella salamoia si rasciuga poi al sole.

Per fabbricare l'altra qualità di formaggio *spiatada*, si mette nella cassarola il latte quagliato, e lasciandone sgocciolare il siero, come negli altri formaggi, si getta poi nella caldaia, o pignatta grande di acqua ben calda, e maneggiandolo, e unendolo colle mani in guisa di pasta, si fa venire nella forma che si desidera.

Il tempo poi di fabbricare li formaggi in Sardegna.

con abbondanza principia da febbraio, e ſiegue ſino a tutto giugno, poi nelli meſi di luglio, ed agoſto ſe ne fa in poca quantità, ſiccome nell'autunno abbondante di paſcolo. Ceſſano però intieramente di far caſcio innoltrata che ſia la pecora nella gravidanza, e li primi due meſi dopo il parto, mentre il latte di queſto tempo ſerve intieramente per allevare l'agnellino.

Li formaggi lavorati coi metodi deſcritti deteriorano anche in Sardegna di condizione ſempre che nell' ammagazzinarli non ſe ne abbia una particolar cura.

Per li bianchi, o ſalati lo ſpediente più proprio, ed adequato è il formare delle balze ſotto terra, empirle di ſalamoia, e riporvi li formaggi in modo che nuotino dentro, d'onde non ſi eſtrarranno ſino al tempo di contrattarli.

Per gli altri la formaggiera deve eſſere ariosa con ſcanzie, ripponendo le forme, ſe il comodo lo permette, ſenza che una tocchi l'altra, voltandole, e rivoltandole al principio per due volte al giorno, con aver inoltre l'attenzione di voltare, e ſcopare le tavole, con porli dentro la ſalamoia, ſe oſſervaſſero, che ſcoppiano vermicciuoli; e dopo tre o quattro giorni ſi levano, impedendo così la ulterior corruzione.

Diviſati li metodi comunemente uſati in Sardegna per fare li caſci, o formaggi, e per conſervarli, ſiccome i prezzi, che imbarcandoli ne ricavano ſono di gran lunga inferiori a quelli de' formaggi altrove lavorati, quantunque non ſiaſi dal latte levato il butirro, e ſieno della claſſe de' graſſi o pingui, e giammai ſe ne fabbrichi de' magri, perchè non ſi pratica di ſpogliar il latte intieramente del ſuo cremore e fiore, ſiccome potrà deſtarſi il deſiderio di ſapere come ſi lavorino i formaggi di Larzac, che ten-

gono in commercio un pregio superiore ; poichè si valuta, che sei mila cantara rendono più di trecento mila lire, ho stimato riportare qui il metodo usato in tal provincia, ricavato da una memoria distesa dal signor Marcorel corrispondente dell' accademia delle scienze.

Spoppati gli agnelli formano di questi greggie separate, e quindi mungono le pecore verso le ore dieci di mattina. Si servono a tale effetto di secchie di legno, che contengono all' incirca venticinque libbre di latte. Mentre questi pastori continuano a mugnere, altri portano le secchie piene di latte ne' poderi di Larzac, e nelle case de' particolari, ove si fa il formaggio.

Quivi si cola il latte per una stamigna, si ricove in una caldaia di rame rosso stagnata al di dentro, e si ha particolarmente l'attenzione di non servirsi mai una seconda volta delle secchie, de' colatoi, e delle caldaie, se non sieno innanzi state ben lavate. Tutte le manipolazioni del latte, come già si disse, esiggono una grande nettezza, fino nelle più minute, e leggiere cose, senza la quale non riuscirebbero bene.

Munto che si è, e colato il latte, gettasi in esso un presame, che si fa nella maniera seguente. Si uccidono de' capretti innanzi che abbiano preso altro nutrimento, che il latte, e si cavano dal loro stomaco i ventriccini, dove si ritrova del latte quagliato, e rappreso, e si sospendono all' aria in un luogo asciutto. Quando sono secchi a sufficienza, e si vuole farne il presame, mettesi in un vaso simile a quelli, in cui si fa bollire il caffè, che contiene quattr' oncie d' acqua, o di siero, una parte d' un ventriccino, che vi si lascia dentro per lo spazio di ventiquattr' ore, affinchè il liquore possa ben impregnarsi de' suoi sali ; l' acqua, o il siero in

questo ſtato è quello, che chiamaſi dalli abitanti del paeſe il preſame.

Gettata queſta ſpecie di lievito nel latte, di cui ſuol farſi il formaggio, cagiona in tutta la maſſa una ſpecie di fermentazione, che ſepara la parte ſieroſa del latte dalle parti formaggioſe; queſte ondeggiano, e nuotano indi a poco in un liquore più acquoſo del latte puro, ſi attaccano, ſi uniſcono, e ſi agglomerano inſieme a gruppi, e queſto è il latte quagliato, di cui faſſi il formaggio.

La doſe del preſame eſſer dee proporzionata alla quantità del latte, che è nella caldaia, e in cento libbre di latte ci vuole una piccola cucchiaiata all' incirca di preſame: toſto che è dentro al latte ſi meſcola bene inſieme ogni coſa col mezzo di una meſtola guernita d'un lungo manico: ſi laſcia in appreſſo riposare il miſcuglio, e in meno di due ore il latte è intieramente quagliato.

Allora una donna immerge il ſuo braccio dentro a queſto latte rappreſo, e lo agita, e lo rimena ſenza interruzione in diverſe maniere fino a tanto che ſia del tutto ben inſieme meſcolato, incrocicchia di poi le mani, e in queſto ſtato le applica ſopra una porzione della ſuperficie del latte quagliato, premendolo un poco verſo il fondo della caldaia. Fa ſucceſſivamente la ſteſſa coſa ſopra il rimanente della ſuperficie per lo ſpazio di tre quarti d'ora, ed il quagliato trovaſi rappreſo di nuovo.

Forma una maſſa della figura d'un pane, e ſi precipita al fondo della caldaia, che due donne allora ſollevano per verſare il ſiero in un altro vaſo: una di eſſe taglia di poi il quagliato in quarti con un coltello di legno, e gli traſporta dalla caldaia in una forma collocata ſopra una ſpecie di ſtrettoio, o di torchio.

La forma, o la graticcia è una ſpecie di maſtello

cilindrico di legno di quercia, la cui base è traforata con molti buchi di una o due linee di diametro: si adoperano forme più, o meno larghe secondo la grandezza, e la grossezza, che vuol darsi al formaggio.

Mettendosi il formaggio nella forma, la donna lo rompe, e lo impasta di nuovo colle sue mani, lo comprime quanto più può, e ne riempie la forma fino al colmo. Allora si fa sgocciolare, comprimendolo fortemente. Alcuni si servono a tal effetto di un torchio o strettoio ordinario; ma la maggior parte adopera delle tavole liscie, ed uguali, con cui coprono il formaggio, che è nella forma, caricandole di una pietra, che all'incirca pesa cinquanta libbre. Si lascia il formaggio nella forma intorno a dodici ore, e in questo tempo si volta d'ora in ora, affinchè possa perfettamente sgocciolare. Quando non esce più siero per le aperture della forma, cavasi da essa il formaggio, che si ravvolge dentro ad un pannolino, perchè s'imbeva della sua umidità, ed indi si porta nella formaggiera.

La formaggiera è una stanza, dove si fanno seccare i formaggi sopra tavole ben esposte all'aria, e disposte in diversi piani lungo i muri. Affinchè i formaggi non si fendano seccandosi, si ungono di striscie fatte di una grossa tela, che si strigne più fortemente che è possibile. Si dispongono in appresso per disteso, gli uni allato degli altri, in modo che non si tocchino, che in pochissimi punti. Non sono ben secchi, che in capo a quindici giorni, ed ancora in questo tempo bisogna voltarli, e rivoltarli per lo meno due volte al giorno. Si ha inoltre l'attenzione di fregare, di asciugare le tavole, ed anche di rivoltarle. Senza di queste precauzioni, i formaggi inacidirebbero, non prenderebbero colore nelle cave, si attaccherebbero alle tavole, e sa-

rebbe difficilissimo distaccarnegli senza rompergli.

Quando i formaggi sono secchi, e se ne ha sufficiente quantità per farne una carica, si portano nelle cave di Rocquefort. Le forme, di cui ciascun particolare si serve per fare i formaggi, sono segnate con una lettera, o con qualche altra impronta sua propria; e per questo mezzo ognuno riconosce le sue, e si schiarisce la confusione.

La prima, e la principal preparazione, che si dà ai formaggi nelle cave di Rocquefort, è di salargli: si adopera a tal effetto del sale ben pesto, e polverizzato, che si getta sopra una delle faccie piane di ciascun formaggio: ventiquattr' ore dopo si voltano, e gettasi sopra l' altra faccia un' eguale quantità di sale, e in capo a due giorni si stropicciano ben bene tutt' all' intorno con uno straccio di tela grossa, o con un pezzo di panno, e il giorno dierro raschiansi fortemente con un coltello; di queste raschiature si compone una specie di formaggio in forma di palla, che si vende nel paese tre o quattro soldi la libbra.

Fatte queste operazioni si mettono i formaggi in pila gli uni sopra degli altri fino al numero di orto, o di dodici: si lasciano in questo stato per lo spazio di quindici giorni, in capo a' quali, e talvolta più presto, vedesi sulla superficie una specie di muffa bianca assai grossa, della lungbezza di mezzo piede, ed un' efflorescenza in forma di piccoli grani, che molto rassomigliano pel colore, e per la figura a piccole perle. Si raschiano di nuovo i formaggi con un coltello per levare questa muffa, e questa efflorescenza, e si mettono sopra le scanzie, che sono nelle cave. Queste diligenze si rinnovano ogni quindici giorni, ed anche più spesso per lo spazio di due mesi. La muffa in questo tempo va di mano in mano diventando bianca, verdastra, o rossiccia; alla

fine i formaggi acquistano quella buccia, o scorza rossiccia, che in essi vediamo, ed allora son maturi, e in grado di essere trasportati ne' luoghi, dove si vendono. Innanzi di arrivare a questo punto di maturità soffrono nelle diverse operazioni molti scemamenti, in modo, che cento libbre di latte non producono ordinariamente, che venti libbre di formaggio. Quando si levano da queste cave, paganſi a' proprietarj d'esse quaranta soldi per ogni cento libbre di peso, per compensargli delle loro diligenze, e del sale, che hanno impiegato.

Le buone qualità de' formaggi di Rocquefort sono di esser freschi, di un gusto grato, e dolce, e sparsi internamente di vene, che hanno del turchino. Sono tutti piatti, e di figura rotonda, la loro grossezza dipende dall'altezza della forma, in cui sono stati fatti, arriva da un pollice fino ad un piede, e il loro peso da due libbre fino a quaranta.

Cade in acconcio in questo §. del formaggio di rapportare la maniera semplice, e poco dispendiosa, di render migliore, e più fina qualunque specie di formaggio, che il signor Chazotte dell'accademia delle scienze di Parigi notò in una sua memoria, perchè ne faccia la prova chi volesse tentar di migliorar i propri formaggi. Si pigli del buon aceto bianco, o, in mancanza di questo, anche rosso, poichè nero dà alla crosta un cattivo colore, cosa che non fa il bianco, ma in sostanza però produce lo stesso miglioramento interiore. Vuotisi l'aceto su del nitro alcalizzato col carbone, o col tartaro, e si siegua a versarne sintanto che finisca di fare effervescenza; il nitro si alcalizza facendolo denotare, o bruciare col carbone polverizzato, o col tartaro.

Si metta in cantina, o in altro luogo fresco il formaggio, che vuolsi ridurre a miglior qualità, e s'involga bene in cenci inzuppati coll'aceto fattu-

rato nel modo suddetto. Il formaggio deve lasciarsi così ravvolto per ventiquattr' ore. Dopo questo tempo si avrà l'attenzione di tener sempre umidi i cenci, e di rivoltar il formaggio ogni giorno, seguitando per un mese, e anche volendo, qualche tempo di più.

Questa preparazione non è pregiudicievole per modo alcuno alla salute, com' è ben facile di conoscere dagl' ingredienti, che vi s' adoprano.

Il signor Chazotte asficura, che i formaggi più secchi, e della peggior qualità, ove si metta in opera questo suo metodo, divengono eccellenti.

Chi poi desiderasse maggiori istruzioni per rilevare le diverse qualità de' formaggi, può provvedersi *la caseina*, ossia istruzione sulle varie maniere di preparare il latte per formar diverse spezie di formaggi, e butirri, stampata in Venezia nel 1781 presso Benedetto Milocco, a spese di Giuseppe Maria Porcelli di Napoli in 8. Deve pure procurarsi la soluzione del quesito proposto dalla società patriottica di Milano nel 1784, chiedente l' esposizione con chiarezza, e precisione delle regole più sicure di fare il miglior, e più durevole formaggio, detto Parmiggiano, determinando esattamente, e con ordine tutto ciò, che far si deve intorno al latte, dal mugnere fino a che il formaggio sia perfezionato, non meno, che l' intenzione, e la durata del fuoco, la quantità, e qualità del caglio, del zafferano, e del sale, che vi si debbono impiegare ne' varj paesi della bassa Lombardia, e nelle differenti stagioni dell' anno, e corredando le osservazioni d' un' analisi del latte, e de' pascoli ne' diversi luoghi, e tempi.

§. 2. *Del butirro.*

Rendendosi già poco a poco universale nella parte settentrionale del Regno l'uso di fare il butirro, massime dal latte di vacca, mentre anticamente soltanto si estraeva l'oglio spremuto fuori dal latte già rappreso, e questo da pochi, che serviva più per medicina, o per bruciare, che per mangiare, siccome anche del latte di pecora, che contiene molta crema, ne fanno in Sardegna il butiro, cavando ogni giorno da cento pecore circa libbre sei di butiro, cinquanta di formaggio, e dodici di ricotta; desideroso di veder quest'uso dilatato nella parte meridionale, che sostiene un ragguardevole numero di pecore, massime nella diocesi d'Iglesias, ove negli ovili, volgarmente *furriadorgins*, convivono le femmine co' loro mariti, e tale offizio, o manifattura è più propria delle donne, che degli uomini, a queste indirizzo la mia istruzione epilogando i migliori precetti, che altri già diedero.

Quando dalla pecora è munto il latte, ed è raffreddato, e riposato, il cremore, fiore, o panna, che soptannuota, deve levarsi in meno d'un'ora, perchè rifica il latte di acquistar una certa amarezza, massime nell'autunno, e questa operazione la latraiuola la fa di mano in mano da tutt'i catini con un largo cucchiaio netto, e pulito, detto *pannarola*, che se è di stagno è più sano, con porre questo cremore, o pannera passandolo in colatoio dentro ad un vaso, sino a tanto, che ne abbia adunata una quantità sufficiente, e voglia adoperarlo, con aver presente, che questa pannera non dovrà lasciarsi nella state più d'un giorno, e nell'inverno più di due, poichè perde la forza di separarsi dal siero.

Sebben questo cremore, o pannera sia l'elemento

del butirro separatosi spontaneamente dalla parte sierosa e caseosa del latte, contenendo tuttavia interposto alcun poco di queste sostanze eterogenee nel togliere per la maggior parte siffatta interpesizione del butirro; ciò si conseguе versando il cremore, o pannera nel burchietto, che si è un vaso di legno fatto di doghe, più stretto in alto, che abbasso, e nel quale si sbatte il fiore del latte per trarne il butirro.

L'apertura del burchietto si cuopre con una spezie di tagliere traforato, che vi s'incastra, e pel buco del quale passa un lungo bastone, che serve di manico alla rizzola, come si vede nella figura: questo tagliere impedisce il cremore di saltar in aria quando si sbatte.

La *rizzola* è una piastra di legno grossa all'incirca un pollice con molti buchi, ed unita all'estremità ad un lungo bastone. I buchi servono a dar passaggio al latte di butirro, quando si sbatte il cremore innalzando, ed abbassando.

Nella maggior parte delle caseine, dove si fa molto butirro, si adopera il burchietto Fiammingo, il quale riesce men faticoso. Questo ha la forma d'una botticella collocata per lungo, e traversata al di dentro in tutta la sua lunghezza da un pezzo di legno, il quale può esser posto in movimento col mezzo d'una manetta a braccio. A questo pezzo di legno, ch'è dentro alla botticella, ne sono attaccati degli altri per presentare una maggior superficie: sopra alla botticella v'è una larga apertura per mettervi dentro il cremore, o fiore di latte, e trarne fuori il butirro. Si fa muòvere la manetta per di fuori: incontinente i pezzi di legno, che percuotono ad ogni momento il cremore, ne fanno uscire tutta la parte sierosa, ed il butirro si unisce, e si raccoglie.

Cavansi d'ordinario da quindici quartara di latte

fei libbre di butirro. Il freddo troppo grande del pari che il calore impediſcono al butirro di condenſarſi, e di rappigliarſi. Nel primo caſo biſogna batterlo vicino al fuoco, e nel ſecondo mettere di tratto in tratto il burchietto nell'acqua freſca, ovvero mugnere una pecora, e gettare una giuſta quantità di latte caldo dentro al burchietto. Reſo conſiſtente il butirro deve premerſi colle mani affine di fargli deporre il ſiero ſoverchio, le cui reliquie corrompono il dolce impaſto, lavandolo con acqua freſca reiteratamente, con racchiuderlo poſcia in un luogo netto e freſco.

Mercè coteſti ſtromenti ſi finiſce di ſeparare nella maggior parte il caſcio, e il ſiero tanto viſibilmente, che la parte fluida del ſiero ſi vede incorporata nella più conſiſtente, e biancheggiante del caſcio, il qual doppio liquore fra noi ſi appella aceto.

Sarà migliore il butirro. Primo. Quando è freſco, coſicchè non abbia l'acido in parte volatile, ed in parte fiſſo, che contiene, avuto tempo di ſvilupparſi.

II. Quanto più le parti coſtituenti ſaranno in una giuſta proporzione.

III. Ogniqualvolta le beſtie ſaranno ſtate nutrite con pingui fieni, o erbaggi, giacchè gli ogli graſſi, e non volatili coſtituenti il butirro ſono quelli, che in eſſo paſſano dalla ſoſtanza de' paſcoli. Si ama trovare colla bontà del butirro accoppiata ancora la grazia del colore. Se i paſcoli ſono eſpoſti al ſole, il burro rieſce giallo, ſe altrimenti, rieſce bianchiccio; preferiſcono però il giallo, che non ſia carico, e foſco, e quello che tiene un odore e ſapore dolce, a quello che ſente del forte.

Il butirro del meſe di maggio è il più ſtimato, e migliore, e dopo queſto vien quello, che ſi fa nella ſtate.

Quello, che ſi fa ſul principio dell' autunno, è men

buono de' due primi; ma è migliore di quello, che si fa più tardi.

Non potendo il burro fresco ridotto in pani conservarsi lungamente, perchè malgrado le indicate operazioni non si è potuto intieramente liberar dalle parti sierose, e caseose, il commercio introdusse l'arte che portasse in lungo la sua conservazione con separarne le parti eterogenee, che contiene. Di due qualità, uno detto salato, l'altro cotto, che si è il più usato nel Regno, se ne conosce.

Per salare il butirro se ne sala due libbre per volta: stendetelo con un cilindro, o curlo sopra una tavola pulita, e netta, aspergetelo di sale ben tritato; si raddoppia per tre o quattro volte, si distende di nuovo, si sala di nuovo, ed impasta dopo sgocciolato, e se sembra salato a sufficienza, si prende un vaso di pietra, e copritene il fondo di sale, ovvero fate una salamoia con sale disciolto nell' acqua, e si versa sopra; si rimuova di tratto in tratto questa salamoia, e mettansi sopra a questa salamoia alcuni doppii di carta, e si riponga il vaso in un luogo fresco.

Per far cuocere il butirro è d'uopo metterlo in una caldaia stagnata sopra un fuoco chiaro, e moderato, farlo bollire lentamente sintanto che sia ben disciolto, e liquefatto, schiumarlo per levarli tutte le impurità; lasciato ripofare per un'ora, con un cucchiaio si leva l'oglio, e versa in vasi di terra invernicciati, senza però toccare, od intorbidare il fondo, dove rimangono in sedimento le parti sierose, e caseose, e con tale cautela il butirro si conserverà per due anni intieri. Dalle anzidette parti caseose, e sierose, mediante una bollitura per evaporarne l'umido, se ne forma un secondo butirro inferiore nella qualità al primo.

Ritrovandomi nel 1765 nella Gallura, offervai,

che li paſtori dopo sfiorati i latti, queſta crema la sbattevano, e riducevano in una ſchiuma, che avea un eccellente guſto.

In Italia cuociono di queſta panera ad uſo, o di gelati, o degli ſquiſiti maſcarponi. In tal caſo però, durante la cottura, vuolſi abbadare a dimenar equabilmente il denſo liquore, ſicchè mercè del movimento ritenga quanto è fattibile quella continuità di parti, che rende delicata la panera cruda, e prenda meno che ſia poſſibile di quel granito, che le viene dalla cottura, ed apporta ruvidezza al palato.

Quando poi la lattaiuola, o paſtoreſſa vuol preparare del latte sbattuto, o latte mele, prende della crema, vi mette del zucchero in polvere, un pizzico di gomma adraganto polverizzata, un po' d'acqua di fior d'arancio, ed in appreſſo sbatte la crema con un maſſo di piccioli vinchi bianchi: l'aria s'interpone tra la crema agitata, e la riduce in una maſſa leggieriſſima, che ſi diſpone in piramide, e con cui ſi può dar riſalto al guſto, ed eleganza, ſpargendovi ſopra de' zuccheri, ed ornandola di pezzetti di cedri verdi confettati, e di conſerva di diverſi colori.

§ 3. *Del ſiero.*

Anche la terza ſoſtanza, della quale ſi compone il latte, cioè il ſiero, procura un alimento colla ricotta, che ſi forma facendo ribollire a fuoco lento il ſiero con gettarvi dentro la quarta parte d'una quartara di latte, in Gallura detta *puriccia*, e poi a miſura che viene una ſchiuma di ſopra ſi leva con cucchiai la parte ſolida, che pongono nella caſcerola buccata, acciocchè ſcoli l'acido acquoſo, che con-

tiene, che poi ſerve per bevanda de' cani, e ſe tengono qualche maiale ſerve pur d' ingraſſo a queſti.

Quella ricotta, che non ſi mangia freſca, ſi fa in pani piatti, e rotondi di maggior altezza, che di diametro: per durare ſi ſommergono nella ſalamoia, e preſo il ſale ſi mette nel teſſuto accennato per affumicare il formaggio: così affumicata la conſervano in ſtanze arioſe, tramezzandola con della cruſca, ma è meglio eſtrarla quanto prima, perchè non ſi conſerva neppur un anno intiero di buona qualità e ſapore.

Quei che vogliono far queſta ricotta più delicata vi laſciano un poco di latte nel ſiero, ed in tal guiſa ſi conſerva bene, e per più tempo.

In Friburgo, ove fanno parimenti formaggio del ſiero, denominato di ſecondo latte, vi pongono una ſpecie di caglio, che chiamano *azi*, che ſi fa del ſiero meſſo ad innagrire in una ſpecie di fontana di legno dopo avervi gettato dell' aceto forte. Biſogna laſciarla ripoſare otto o dieci giorni innanzi di ſervirſene.

Cotal uſo d'aver queſta ſpecie di formaggi ſalati, non è univerſale, anzi nella parte meridionale del Regno è poco accoſtumato.

Dal ſiero fanno ſoltanto la ricotta, che poſſono conſumare e vendere freſca; il rimanente poi lo danno ai cani e maiali, che lor ſerve d' ingraſſo.

ARTICOLO III.

DEL LETAME

Anche dagli escrementi della pecora ne ritrae profitto il pastore, servendosene alcuni per ingrasso delle terre, che è preferibile al cavallino, e bovino.

Altri poi più diligenti ne estraggono i sali, che contiene, e che sono per natura amari, sulsurei, ed incendevoli, conosciuti sotto la denominazione di salnitro sattizio, di grand' uso nelle operazioni chimiche, nel tignere, nelle manifatture de' vetri, nel sar l'acqua sorte, e nella composizione della polvere da schioppo, avendo di esso sicuro lo smalrimento, conducendolo alli prepositi della Regia sabbrica delle polveri da guerra, che ne sanno l'acquisto ad un prezzo discreto non minore di lire quindici, e soldi dodici il cantaro, che riviene a soldi tre la libbra, a termini del pregone dell' Intendenza Generale dat. in 25 ottobre 1761, nel quale per facilitarne a' pastori la raccolta ne additarono li mezzi, che cade qui in acconcio riportare, mentre avendo questo trattato per le mani un pastore senza ricorrere altrove, può leggere gli utili avvisi ed insegnamenti contenuti in quel pregone, per la coltura del salnitro, e successivo suo raffinamento colla prima cozione, che sono li seguenti.

Dal suolo interiore delle capanne, o poderi, ne' quali pernottano le greggie, si raccoglierà la terra sino alla profondità di due o tre dita, e trasportandola in qualche angolo della casa, che sia sotto tetto, ma aperto, e non resti esposto a' raggi de

fole, si pesterà, e sminuzzerà quanto sarà possibile, si inumidirà col ranno del buccato, ed in difetto di quello, con acqua, in cui siasi stemperata cenere ordinaria del focolare rivolgendola ben sotto sopra, ed incorporando in essa la stessa cenere, la quale dovrà essere pressochè la stessa parte della terra raccolta.

Si distenderà all'altezza di mezzo palmo circa, e si lascierà così distesa venti giorni, od un mese, movendola, e rivolgendola ogni due giorni, e si renderà più ferace, ed abbondante in nitro, purchè non s'abbia premura, ed urgenza di passarlo nel ranno del buccato dopo del detto tempo.

Si terranno una, o due tine sufficienti a contenerla tutta, restando in esse il vacuo d'un palmo nel fondo della medesima, in cui vi sarà un buco otturato: vi si farà un sostrato, ossia sternito di paglia, si metterà dentro la terra, e si riempirà al disopra d'acqua calda, che la sormonti d'un mezzo palmo: dovrà lasciarsi così per lo spazio d'alcune ore, dopo le quali levandosi il turaccio dal buco del fondo si lascieranno trapelare, e raccogliersi le acque impregnate di nitro dentro d'un recipiente capace aggiustato al fondo della tina.

Avrassi preparata nel fuoco una caldaia di sufficiente capacità, nella quale si tramanderanno dette acque del recipiente soavemente, ed interpolatamente senza intorbidarle, facendole indi bollire, e svaporare, schiumandole sovente, sintanto che introdotte che siano intieramente, e condensate, si osservi, che lasciandone cadere alcune goccie sovra qualche pietra, od altro corpo freddo, rimangano congelate a similitudine della cera, o sevo.

Levandosi allora il caldaio dal fuoco, si coprirà con un coperchio aggiustato di legno, e s'involupperà con panni, affine di conservare il calore: si

lascierà riposare per lo spazio d'un' ora, o tre quarti: immediatamente si vuoterà con destrezza senza intorbidare, nè mescolare il deposito, che sarà rimasto nel fondo, in altro vaso di legno, o rame, l'acqua condensata contenente il nitro liquidato, e per lo spazio di ventiquattr' ore si lascierà cristallizzare in luogo fresco, dopo il qual tempo vuotandosi l'acqua non congelata si troverà il nitro di prima cozione all'intorno del vaso ridotto in minuti cristalli, il quale raccolto, e distaccato si fa diseccare al sole.

Sendo la suddetta acqua non congelata, ripiena ancora di nitro, come anche di parti viscide, e bituminose, e di sale marino, conviene farla nuovamente bollire, e svaporarla, ovvero conservarla, se fosse in poca quantità, per mescolarla colle altre cozioni, che si faranno. Se però si volesse profittarne, ed estrarne tutto il nitro, che contiene, resta necessario purificarla facendola passare in un feltro fatto di tela grossa, o di panno, in cui siavi un sostrato, ossia sternito di sabbia netta, ed altro di cenere.

Dopo fatta questa operazione può svaporarsi dett' acqua con sicurezza nel modo suddetto, e mettersi in cristallizzazione, osservando le già dette avvertenze: il poco d'acqua non congelata, che vi resterà in appresso potrà buttarsi sovra di altra terra nuova, che si volesse preparare per la lavatura: lo stesso può praticarsi colle schiume, e lavature de' vasi, con avvertenza però di gettar via le inutili feccie, ed altre immondezze, che restassero nel fondo delle caldaie, per non essere altro che sale marino, e particelle terree.

Le terre lavate, allorchè siavi scarsezza di terre nuove, se si conservano in luogo coperto, ma arioso, come si è detto, e si rivolgono sottosopra, potranno diventar nitrose di bel nuovo, come prima, dopo al-

cuni meſi, chiamando li ſalnitrai tali terre *rianimate*: ſarà però opportuno di collocarle in luogo poco diſtante, ed andar incorporando qualche quantità delle medeſime colle terre nuove, poichè con tal mezzo ſi ſegregherà in queſto il fermento nitroſo con maggior prontezza, e facilità, avvertendo di non indurarle calpeſtandole, o premendole co' piedi, perchè ciò impedirebbe, che non ſi miglioraſſe sì preſto, uſando alcuni a tal oggetto la precauzione di mettervi delle tavole, che non ſi poſino ſopra, ma che ſieno ſoſtenute da due pietre o pezzi di legno.

Le terre rianimate poſſono ſervir ſempre all' infinito, in guiſa che con queſte terre non ſi mancherà mai di nitro.

Il buon ſalnitro comune dovrebb' eſſere ben netto, bianco, e ſecco, e privo di ſal comune per quanto è poſſibile.

CONCLUSIONE

Ed ecco, cari miei patriotti, quanto ho finora sparsamente cercato, e quindi giudicato dover unire per intrinsecarvi negli ottimi precetti esposti da' più rinomati scrittori delle materie rurali: degnatevi di leggere questo scritto, almeno come un foglio periodico, e per passatempo, afficurandovi, che ben avrò a riputarmi felice, se l'opera mia valevole almeno riesca ad eccitare altrui a cose maggiori: e tanto più contento sarò della mia qualunque fatica, quanto altri mi supereranno in appresso nell' industria, poichè maggiore ne ridonderà alla patria l'emolumento. Ponete in esecuzione, come per esperimento, o tutte, od alcuna delle proposte cose.

Riflettete, che quanto si è proposto altra mira non ha, che l'immediato vostro vantaggio. Non si è ricercato di aumentar la spezie pecorina, ma solo d'ingentilirla, perchè possiate aver lane più buone, e formaggi più squisiti, portandovi l'attenzione, e polizia un pregio più singolare a queste derrate, e con ciò collo stesso numero di greggi una più lucrosa contrattazione.

Non isdegnate, padroni di greggie di pecore, di dare un' occhiata a questi insegnamenti: non è mia intenzione di persuadervi ad abbracciar la vita di Abel, pastor di pecore, sì caro a Dio nell' offerta de' frutti di queste; nè quella de' Patriarchi della vecchia legge, da' quali ebbe la prima origine il popolo Ebreo, eletto pria, e favorito dall'Onnipotente, colla di cui benedizione si propagò in guisa, che diviso

in dodici tribù, formò una superba monarchia; ma d'insinuarvi, che vi occupiate a far fruttare il più possibile il vostro patrimonio, per non far un torto alla famiglia, alla patria, all'uman genere, e finalmente all'eterna provvidenza. Vi prego pertanto, che mentre intieramente affidato avete a' mercenari l'attendenza del gregge, di lor prescrivere quanto debbono eseguire, poichè questi non cercano con isperimenti tentar il miglioramento del patrimonio del padrone, e seguono soltanto la strada, che loro è stata insegnata d'altri, per non darsi la briga di aprirsene delle nuove, che regolarmente richiedono maggior diligenza: alla qual prescrizione deve seguir il portarvi qualche volta a veder il fatto vostro, per rilevare se si eseguisce. L'abile mineralogista non è quello, che discende ogni giorno ne' cunicoli delle miniere per impiegarvi tutto il suo tempo, e la forza, ma è bensì colui, che colla intelligenza della parte scientifica di quella professione vi scende qualche volta, e studia continuamente, ed analizza nel suo gabinetto i pezzi metallici più rari, e maggiormente istruttivi. Qual uomo più occupato nelle civili, e letterarie faccende del celebre Montesquieu! eppure non perdeva per questo di mira la direzione delle sue campagne di Brede. L'applicazione ad un oggetto diverso serve di sollievo, e di ricreazione a qualunque occupato.

Non mancano libri georgici, che additano quanto può tirarsi di maggior profito dalle pecore; le accademie agrarie, ed altri fogli periodici ci comunicano mensualmente il risultato delle spetienze. Qualche momento occupate in leggere questi scritti, che il principe dell'eloquenza, *de senectute capitib.* 15, 16, & § 1 17 *& alibi*, già disse non esser cosa tra le lucrose, ed utili, nè più dovizioſa, nè più amena, e nel tempo stesso più conveniente, e degna

d'un uomo libero, di quello che sia l'applicazione all' agricoltura.

Se avessi la facondia di quell'oratore, con eloquente persuasione riporterei alla memoria de' signori Feudatarj l'interessamento in ogni tempo di questo nobilissimo, ed autorevole ceto al comune vantaggio de' regnicoli, anche particolarmente per le pecore.

Mandarono a' presenti in retaggio gli avi loro insiememente co' feudi l'obbligo di mai non cessar di penfare al bene de' propri sudditi secondando sempre i mezzi di felicitarli. Vi compirono i presentanei scrupolosamente coll' aumentare ne' propij villaggi l'agricoltura cotanto provvidamente rinnovata, desiderata, e stabilita dalla Sovrana clemenza, che appieno penetra il valore del detto del celebre filosofo Confucio *esser dessa il sostegno d' ogni bene educata società*. Io, ch'ebbi la sorte d'essere stato chiamato a parte di queste cure, posso in faccia all'universo, e coll'atro rretrattabile della stampa dichiararne la liberalità de' Feudatarj accoppiata alle indefesse cure, perchè felice esito fortissero i Reali disegni, facendosi essi riputare ne' feudi, come il primo agricoltore, ad imitazione degl'Imperatori della China. Possedendo, come possiedono li signori Feudatarj greggie di pecore numerose, ed avendo il mezzo più facile di crescerle col ritener le pecore, che per ragion del pascolo esiggono da' pastori, *dette di deghino*, quali sono le più scielte, procurandosi buoni arieti, l'ingentilimento sarebbe più prosperoso, e celere nelle sue greggie di qualunque altro, avendo delle perfette pecore, e comodo di pascoli, che non mancano nella difesa Sardegna, poichè anche quando più coltivata, e popolata ne mantenea maggior numero del presentaneo.

Dandosi l'attenzione di prescrivere a' propri pastori le regole per migliorar la razza nell'articolo

delle lane, garantirei li signori Feudatarj, che da questo solo articolo ritrarrebbero maggior lucro di quanto al presente ricavano dal formaggio, lana, e feto. Oltre che non possono venir frodati da' pastori in quest' articolo, come in quello del formaggio, che sendo giornaliero, per la continuazione ne esclude il padrone; tutto al contrario dell' operazione della tosatura, che riducendosi a pochi giorni nel mese di maggio, tempo in cui trovansi nelle ville, anche per divertimento possono in persona accudirvi, mentre, come divisai nel § della tosatura, erano eziandio i sovrani invitati ad intervenire a tal atto (1). Offervando poi li sudditi, che le greggie de' Feudatarj producono frutti più copiosi, e buoni di quelle da essi pasciute, è da sperarsi, che imitando questi procureranno d' ingentilir le proprie razze, e pregheranno la loro generosità per dar loro arieti di buona razza, se mai non sono prevenuti col regalo (2).

Rivolgerei in seguito le mie preghiere umili sì,

---

(1) *I senatori nell' età d' oro della repubblica Romana conducevano essi le pecore, e non le consegnavano se non quando erano chiamati per servir lo stato.*

Davidde fu da Dio scelto per re successore di Saul, pascendo le pecore, e dopo unto da Samuele, sendo in minore età, ritornò a sua occupazione, ed alla morte di Saul ne assunse il governo.

(2) *La Spagna, che vanta in oggi il primo luogo, le riconosce dal Re Don Pietro IV di Castiglia nel secolo XIV, e la provincia di Segovia, ove presentemente si tira la lana più bella, che abbia, lo deve alla cura del Ximenes, ed al presente i grandi vegliano a quest' impresa.*

L' Inghilterra riconosce l' origine della perfezione da Odoardo IV, e la prosperazione da Enrico VIII, e di poi da Elisabetta Cristina Regina di Svezia, che tenò la prima in quel freddo clima di migliorar la razza; e la cura patriottica di Giona Aklstrom Consigliere di Commercio, e Cavaliere della stella del Nord, allorchè offervò le cure sovrane non secondate, fece conoscere, che ivi ancor riuscir potrebbe l' ingentilimento, come la esperienza lo confermò.

ma giuste, e fervorose, alli parrochi, affinchè qualche momento dedicassero ai libri d'agricoltura, e quindi comunicassero le loro idee a' parrocchiani, e tentassero nel loro patrimonio gli sperimenti.

Tutti quelli, che fanno proposizioni in vantaggio dell'agricoltura, suggeriscono il mezzo de' parrochi, come il migliore a far passare l'istruzione alla gente di campagna.

Questo sistema, purchè si consideri alcun poco lo stato attuale della civile economia, non può esser che applaudito universalmente e riconosciuto per vero. La loro costante dimora nella campagna, la loro autorità sopra i popoli, e la coltura della mente, e del cuore, che per necessità del loro grado son tenuti ad avere, debbono farne ripromettere ogni più felice successo.

Ma convien egli questo studio, e quest'incombenza ai ministri della religione?

A questa difficoltà, o per dir meglio, a questo ridicolo pregiudizio rispondo così: lo studio di tal scienza è lor necessario per intender la forza di tante istruzioni, che il Divin Maestro ci lasciò nelle sagre pagine, significandole co'simboli di articoli georgici (1). E' ancora imprescindibile, dacchè nacque il

---

In Germonia al presente l'ingentilimento delle pecore, come si accennò nelle note precedenti, è dovuto alle cure del signor conte Hatzfeld.

Concorrendo per quest'oggetto in gran parte li pastori, converrà adottare il suggerimento di Virgilio lib. 3 vers. 288 delle Georg. d'incoraggirli con distinzioni, e procurar, che si picchino d'onare.

In Gallura, e in Sulcis, ove li padroni delle pecore sono pastori, è da sperare, che si possa conseguir tutto.

(1) *Anzi la nobile idea di pastore di pecore si ricava dall'Evangelo, nel quale la Chiesa vien rappresentata sotto il simbolo d'un ovile, e Gesù Cristo sotto l'emblema d'un pastor di pecore.*

penſiero delle ordinazioni a titolo di patrimonio, col quale ſtabilimento proceduto dall'autorità eccleſiaſtica ebbero a rappreſentar nella ſocietà altra figura di quella di ſemplici maeſtri di ſpirito, dovendo per lo regolare prima paſſar per l'occupazione di economi, almeno de' propri beni.

Addoſſataſi la eccleſiaſtica Gerarchia della temporale amminiſtrazione delle chieſe, e dippoi anche di diverſe opere pubbliche, denominate pie, i quali fondi conſiſtevano nella maggior parte in beni rurali, qualor uno viene promoſſo al ſacerdozio, abilitar ſi deve al diſimpegno di queſta incombenza.

Iſtituiti poi Parrochi vengono creati maeſtri di perfetta morale, e l'inſegnamento di queſte materie, ſupponendoli già verſati in teorica, e pratica, ſe non è un obbligo loro, è almeno un articolo della maſſima loro convenienza. Qual atto più benefico di carità poſſono praticare con quelli raccomandati al loro governo ſpirituale, che ſuggerir loro tutte le volte, che l'occaſione lo porta, le buone regole del loro meſtiere, liberarli da certi pregiudizi invecchiati, correggerne alcuni errori, ſparger tra loro i lumi, che le ſcoperte giornaliere del preſente ſecolo ſomminiſtrano, ſpiegar le leggi, che il principe ſi degna di produrre in loro favore, ſomminiſtrar loro i neceſſari rimedi nelle accidentali epidemie delle beſtie, finalmente illuminargli, confortargli, ammonirgli ſul dovere del loro impiego?

Incalza il mio ragionamento il rifleſſo, che riſcuotendo li Parrochi copioſe decime de' frutti agrari, ſe gli offerenti non aveſſero ragione a chieder de' lumi, onde migliorarli, la loro utilità dovea conſigliarli a porſi in grado di ſomminiſtrarli.

Inoltre poſſedendo le chieſe armenti, e greggio di beſtiame per donazioni, ed obblazioni fatte alle medeſime dalla pietà de' fedeli, eſſendo li Parrochi

amministratori, debbono per conseguenza essere diligentissimi economi, e non in certa guisa distruttori colla loro negligente manutenzione. I nostri maggiori hanno considerato negli ecclesiastici tanti fedeli custodi delle loro sostanze, e tanti padri amorosi de' popoli, che colla sovrabbondanza di quelle si porrebbero in istato di porger soccorso a' loro simili indigenti ed infelici. Di qual colpevole negligenza non si renderà un parroco risponsabile, se potendo egli colle sue istruzioni aver avuto più copiosi frutti, da ripartire, dall' aver egli negligentato in dare la minima istruzione e colla voce, e coll' esempio ne seguì, che le cose restando sullo stato di negligenza, li frutti non conseguirono quel prezzo maggiore, col quale avrebbero soccorso tante vedove, orfane, ed opere pie, e pubbliche, che restarono indietro?

Al presente nell' orbe cattolico osserviamo, che gli ecclesiastici, quantunque costituiti in sublimi dignità, sono membri delle accademie agrarie, e prendono qualche volta la penna per comunicare al pubblico le proprie viste su tal argomento. Ma noi non abbiam bisogno di cercar esempi stranieri, e di prendere i nostri dall' antichità.

Allorchè si fissò l' ingrandimento dell' agricoltura coll' erezione de' fondi granatici, e nummari, chiamati li Prelati, e Parrochi al concorso, hanno contestato che fu ben collocata in loro la confidenza dell' amministrazione, e della istruzione. Successivamente, nata appena in S. E. il sig. Conte Lascaris l' idea di far fiorire il Regno nell' articolo delle piante già in decadenza fin da quando, per farne perdere il gran pregio, in cui erano, non si contentarono li Cartaginesi solamente di farle sradicare, ma di più vietarono sotto pena della vita la piantagione, si osservò ne' Prelati tutti un impegno per promuoverne

il piantamento, e l'ingentilimento con preſſanti diſpoſizioni, perchè ne' vaſti poderi delle chieſe ſi piantaſſe, inneſtaſſe, e potaſſe, e ſi coltivaſſero a dovere le più utili piante allignanti del noſtro ſuolo, e clima. Impegno che arrivò a tal ſegno, che fecero imprimere iſtruzioni pel conſeguimento del fine propoſtoſi.

Qual eſempio più univerſale di protezione, ed impegno per parte della primaria gerarchia eccleſiaſtica può addurſi d'altri ſtati per proteggere, e promuovere l'agricoltura, e per far a' ſuoi parrocchiani capite l'utile delle diſpoſizioni del Governo di queſti da me addotti? Impiegati egualmente nelle funzioni del ſacro loro miniſtero, e nell'opere economiche della campagna, non hanno diviſo il ſacerdote dal cittadino; favorendo in tal guiſa una ſcienza, di cui ſi dice ne' libri ſanti, che è ſtata creata dall'Altiſſimo, trattarono ſecondo il conſiglio della Divina Sapienza coll'opetaio della campagna di tutte le opete, che gli appartengono, ed ora con queſta nuova incumbenza campo avranno d'imitare l'eſempio del più ſaggio tra i Regi, diſputando dell'erbe, e de' quadrupedi utili all'umano conſorzio, e così anche nel ſenſo letterale potranno qualificarſi in faccia al loro gregge *paſtori buoni*, e queſto riconoſcerli del pari, e vantarli con quell'onorevole titolo, che a Dio iſtitutore del Sacerdozio, e primo Maeſtro dell'agricoltura diede l'Unigenito ſuo Figliuolo: *Pater meus agricola eſt*,

IL FINE.

Avendo alla pagina 7 citato la circolare di S. E. il Sig. Cavaliere Solaro di Moretta, reggendo il Regno in qualità di Vicerè, s' inserisce nel presente discorso.

Ill.mo Sig.r Col.mo Molto Rev.do Molto Ill.ri e Mag.ci Sig.ri

I rilevanti vantaggi, che arrecano a'proprietari, ed a'pastori di questo Regno le numerose greggie di pecore, che al favore del clima propizio, e de' fertili pascoli sono suscettibili del maggior grado di prosperità, eccitarono già le cure del Governo a promuoverne con ogni possibile mezzo il miglioramento. Malgrado però gl'impulsi datisi su tal proposito abbiamo, pendente il nostro Governo, dovuto osservare che pel difetto delle caurele necessarie nella custodia, pascolo, ed accoppiamento di questa specie non è tuttora potuta giungere a quel grado di perfezione, di cui è certamente suscettibile, nè produrre in conseguenza quell' utilità, di cui è abbondantemente ferace la medesima.

Abbiamo quindi creduto opportuno di comprendere nella presente circolare varie notizie di fatto raccolte dagli sperimenti con ottima riuscita altrove praticatisi, i quali mentre fervranno di lume, e regola a'proprietari, e pastori di questo gregge nel migliorarne la razza, nel ripararle dai frequenti danni, e perdite, cui spesse volte soggiace per la contrarietà de' tempi, per difetto di pascolo, o di ricovero, saranno sorgente feconda di guadagno, e vantaggio pe' medesimi, i quali dall' accrescimento delle greggie, dalla maggior quantità di latte, e dalla migliore qualità della lana, che potranno ri-

cavarne in profitto loro, e del Regno intiero, vedranno compensate abbondantemente le loro sollecitudini, ed attenzioni.

Primieramente ci è sembrato opportuno d'indicare le qualità, e proprietà della pecora, allorchè è nella sua perfezione. La pecora di buona qualità è di corpo grande, di collo grasso, mammelle lunghe e tumide, di ventre largo, di gambe corte, e leggiere nel camminare, fornita di folta lana, che sia morbida, fina, e lunga, e che ne sia per tutto il corpo abbondantemente coperta, principalmente sul collo; quelle però destinate per fecondare non devono ingrassarsi di troppo, perchè una grassezza smoderata sarebbe di grave ostacolo alla fecondità.

Il montone deve essere di testa grossa, fronte larga, occhi grossi, e neri, naso piatto, orecchie grandi, grosso il collo, lungo ed elevato il corpo, largbi i reni, e la groppa, e larga la coda.

La pecora di un anno è nella puberrà, partorisce dopo il quinto mese, che ha concepito, sendo a tale oggetto egualmente proprie tutte le stagioni per quest'animale, ma l'accorto pecoraio osserva di non congiungerle co'montoni, se non in tempo, che venendo a slattare il feto possano gli agnelli alimentarsi di tenere erbette; vive la pecora dieci a dodici anni, ma spesso a sette, a otto anni divengono sterili e malsane.

Il montone è nella pubertà alli diciotto mesi, campa fino a quattordici anni; dopo gli anni otto però regolarmente cessa di essere atto a generare. A tale età si castra, e s'ingrassa per il macello. L'età del montone si computa dagli anelli delle sue corna, che spuntano il primo anno, formano un anello e nodo in ogni anno successivo (1).

(1) *In Sardegna non sono rari li montoni senza corna, e li*

I montoni, e le pecore non avendo denti incisivi nella mascella superiore, perdono i due di mezzo della inferiore in un anno; i due contigui cadono in diciotto mesi, dentro il qual tempo cadono pure gli altri incisivi, e si rimettono nello spazio de' primi tre anni: oltre questa età si smuovono, sono ineguali, e neri, e spesso cadono senza più rimettersi.

Questi principj, che indicano succintamente la natura, e le buone qualità di questa specie di bestiame, faranno al Sardo pecoraio conoscere esser la sua greggia degenerata da quell'antica ottima razza, che le storie fanno fede di aver allignato nella Sardegna, e siccome ecciterà il desiderio di sapere quale sia la causa del deterioramento di questo genere di bestiame, non ommettiamo d'indicarla.

Il cangiamento di clima, e di alimento, la penuria di pascolo, le abbondanti pioggie, il difetto di ricovero, il caldo, o freddo eccessivo, il soverchio lavoro, e cattivi trattamenti sono altrettante cause, che producono il dererioramento di questa specie di bestiame.

Siccome però il clima, ed il suolo della Sardegna si è sempre riconosciuto adattato alla propagazione di questa specie di bestiame, conviene quindi conchiudere, che il deterioramento non può esser prodotto che dalla trascuraggine, od ignoranza de' pastori nel pascolarle, mungerle, ed accoppiarle, fino co' becchi, alla qual circostanza attribuiscono la ruvidezza della lana nella massima parte.

Alcuni di questi inconvenienti, che diedero luogo al riconosciutosi deperimento di questa specie di bestiame degenerato nella sua qualità, diedero già mo-

---

pastori pretendono che vengono di mole maggiore di quei che hanno le corna.

tivo a' provvedimenti emanati col pregone di visita in data de' 2 aprile 1771 a'§§ 80, ed 81 (1), co' quali si prescrive il modo di tenerle e ricoverarle, onde non siano esposte agli effetti pernicioli dell' inclemenza de' tempi.

Mentre perciò rinnoviamo le insinuazioni già fattesi col mentovato pregone, dobbiamo anche porre in avvertenza i proprietari, e pastori de' greggi di avere tutta l'attenzione nella scelta de' montoni arieti, procurandosene di quei di razza Barbaresca, de' quali già ne esiste al presente nel Regno, ed ove non riesca d'averne di tale qualità, dovranno procurare di destinarvi montoni Sardi dotati delle qualità sopra descritte, i quali converrà di ritirare dalle aperte campagne, e preservarli dalle ingiurie delle stagioni, nutrendoli in casa, mancando erbe fresche, con paglia, breno, e fave, o colle radici di queste dette *tega*, minutamente tritolate; se però possono avere montoni di razza Barbaresca, questi sono da preferirsi, come lo sarebbero ancora più gli Spagnuoli, ed Inglesi per quelli, che aver possono il comodo di farsene venire.

Per conservare la razza nel suo stato di perfezione, ed impedire che si deteriori, deve porsi ogni cura, acciocchè le pecore prodotte da montoni Spagnuoli, Barbareschi, Inglesi, o Sardi perfetti, e pecore nazionali di buona qualità mai non si accoppino a montoni nazionali imperfetti. Dall'offervanza di quest' importantissima regola dipende il buon successo della intrapresa, poichè essa è solo atta ad impedire che la buona razza, quando sia introdotta più non traligni, e non torni di nuovo alla primiera rozzezza. Per maggior chiarezza di questa re-

(1) *Che si rapportano in fine della presente.*

gola indichiamo le diverse qualità di detto bestiame.

Quarto Barbaresco (1), Spagnuolo, Inglese, o Sardo perfetto s'intende il parto di pecora nazionale nel presentaneo stato di rozzezza accoppiata a montone Barbaresco.

Mezzo Barbaresco il parto di pecora quarto Barbaresco, o di montone Barbaresco.

Tre quarti Barbareschi il parto di pecora mezzo Barbaresca, e di montone Barbaresco.

Pieno Barbaresco, od intieramente Barbaresco il parto di pecora tre quarti Barbaresca, e di montone Barbaresco.

Per conseguire dunque ciò, che si è premesso, cioè, che pecore nate da montoni Barbareschi, e pecore nazionali, o da montone quarto, e mezzo Barbaresco, è duopo che il pastor si attenga esattamente a quanto si suggerisce ne' capi seguenti.

Primo. I parti di montoni Barbareschi si debbono tenere separati da' parti nazionali.

II. Gli agnelli appena nati debbono essere con un leggero taglio segnati all'orecchio, se di pecora quarto Barbaresco, con due se da mezzo Barbaresco, con tre quelle de' tre quarti Barbareschi, e ciò affinchè ciascun di essi entri nella classe sua propria.

III. Tutte le pecore prodotte da montoni Barbareschi si conserveranno per la razza.

IV. I montoni nati da pecora quarto Barbaresca, o mezzo Barbaresco verranno castrati, come inutili a dare una generazione della desiderata perfezione, e dovendo fruttare al padrone colla lana, e colla

(1) *Si è notato in primo luogo il montone Barbaresco, non perchè questa razza sia la più gentile, ma perchè è quella specie più commune, e pertanto facile ad aversi nel Regno, mentre in più luoghi vi sono greggi di perfetta razza Barbaresca.*

carne, e pelle; con tal operazione producono miglior qualità di lana, e maggior quantità di quella degli arieti per un terzo di più, e servendo poi pel macello si consiegue carne più saporita, sostanziosa, e tenera di quella dell'ariete, sempre però che l'operazione venga eseguita a dovere, e per incisione, abbandonando l'uso di castrarli per legatura.

V. Quei montoni all'opposto, che nascono da Barbareschi, e da pecore tre quarti Barbaresche, o mezzo Barbaresche, si conserveranno come propri alla propagazione della migliorata razza.

VI Le pecore del primo anno non si lascieranno accoppiare a' montoni fino all'anno seguente. Esse non hanno forze bastanti a far con vantaggio le funzioni di madre; terrannosi dunque fino a tal tempo separate da' montoni.

VII. Per la stessa ragione i montoni non si debbono lasciar in lor balia, finchè abbiano forze bastanti.

VIII. E' cosa vantaggiosa d' incrocciare le razze, vale a dire di far passare i montoni da un gregge all'altro.

IX. Per aver montoni padri fecondi, ed ottimi, il pastor economo non munge mai le pecore, li di cui feti vuol destinare per arieti, persuaso che guadagna in lana, e nel feto più di quello che perde nel latte, come osservato avea ancor Varrone.

Conseguito coll'indicato mezzo il miglioramento della spezie pecorina, perchè le lane riescano fine, ed intere, diverse operazioni si praticano. Gli antichi ricoprivano le pecore con una pelle. Gli Spagnuoli fogliono sul finir di settembre stemprando in oglio certa terra, invernicciarne a così dire il dorso alle pecore per difenderne meglio la lana nell'inverno. Gl' Inglesi per l'opposto le lavano quanto

più ſpeſſo poſſono ne' giorni ſereni, e le pettinano.

Concorre ad eſſere più perfetta la qualità della lana l'oſſervare al tempo della toſatura di condurle una, o più volte a lavarle, qualor non ſi ha il comodo dell'acqua di mare, in un fondo di fiume d'acqua chiara, e corrente, lavandole ben bene più che ſi può per aver la lana più netta. Gli Spagnuoli mettono le pecore prima di toſarle in luogo ſtretto e caldiſſimo, ove ſudino, poichè la lana rieſce in cotal guiſa più morbida, e peſante, e pretendono anche di miglior colore. Quei, che toſano le pecore una ſola volta all'anno conſeguono lana più folta e lunga, che quelli, che le toſano due volte, i quali ſebbene ricavino maggior peſo, queſto non compenſa la perdita nella generale maſſa della lana, che ſi fa del valore, e qualità.

Ben pochi al preſente ſono quelli, che fanno nel toſare le pecore tre diſtinzioni, ſeparando quella della ſchiena, come la più fina, e di maggior valore, da quella de' fianchi, la quale pure ſeparano dall'altra, che toſano dalle coſcie.

Concorre ancora per render le Sarde lane generalmente aſpre la poca cura di conſervarle dopo toſate. Se le lavaſſero nel meſe di giugno, e poi aſciugaſſero in luogo pulito, ciò che ſi perde nel conſumo verrebbe compenſato dalla miglior qualità delle lane.

Amanti come ſono li SS. decimatori, e feudatari del comun bene, è da ſperarſi ſull'eſempio di quanto hanno praticato in favore de' fondi di ſoccorſo, che le pecore, che per li dritti lor dovuti potrebbero eſigere dalle novelle greggie, o le rilaſcieranno per animarli nell'intrapreſa, oppure chiamandoſeli li padroni preferiranno queſti nella vendita, contentandoſi di prendere in contante il valore, giacchè ad ogni conto ſi eſigerà la più ſcrupoloſa eſecuzione

della legge vietante il macello degli agnelli.

I tentativi antichi, e recenti praticatisi per il miglioramento di questo articolo di pubblica economia avranno al presente progressi stabili, vegliandosi da vicino all'esecuzione da persone illuminate, di credito, ed interessate nel rifiorimento delle Sarde pecore, e lane.

Tanto ci compromettiamo, e tanto speriamo, commettendone la cura, ed esecuzione alle VV. SS., cui sta certamente a cuore la pubblica non men che la privata felicità.

Dio conservi VV. SS. per molti anni.

Cagliari a' 25 maggio 1787.

Suo Servitore SOLARO

All' Ill.mo Sig. Col.mo Molto Rev.do Molto Ill.re e Mag.co Sig.re della Giunta Diocesana sopra li fondi di Soccorso.

PARAGRAFI DEL PREGONE MENZIONATO NELLA PRECEDENTE CIRCOLARE.

LXXX.

Sebbene le angustiose circostanze, in cui videsi il Regno pel deperimento de' bestiami cagionato dalle nevi in copia cadute in ben due consecutive vernate, e quindi della mancanza per più giorni de' consueti lor pascoli, bastar dovessero ad eccitare la vigilanza de' proprietari a precavere coi mezzi suggeriti dall' istessa coltura un tanto danno, a cui per poco non dovetteto soggiacere anche nell' annata corrente; per non lasciare tuttavia intentata dal canto nostro veruna strada per andarvi preventivamente al ripato, e procutare a questi popoli ogni maggiore vantaggio, dichiariamo che sarà lecito a qualunque particolare, il quale avesse terre aperte, di chiuderle a muro, o con fosso, od a siepe, per lasciarvi crescere, e poi tagliare l'erba, e farla disseccare, e conservare sotto fenili, o ale, che dovranno contemporaneamente formare di legno, rami, vinchi, od altre materie sì fatte, volgarmente dette *lollas*, affine di darla poscia a mangiare a' bestiami ne' tempi, ne' quali per le nevi, od altre inclemenze di stagione non potessero altrimenti trovare la sussistenza. Ben inteso però, che cadranno dal privilegio, e saranno obbligati a riaprire dette terre, e rimetterle nello stato di prima coloro, che effettivamente non compissero poi al tagliamento, e cura de' fieni, e non avessero disposti i fenili, od ale per conservarli, e ricoverare anche un numero corrispondente di bestiami.

LXXXI.

Ordiniamo inoltre, che tutti quelli, che de' terreni già tancati ne chiudessero qualche porzione all'effetto sovraccennato, e praticassero all'intorno de' medesimi le ale come sovra proposte non solo per ricovero del fieno, ma anche per mettere nelle occorrenze al coperto i bestiami dall'ingiurie de' tempi, debbano gioire pel bestiame, che vi risulterà intancato, del privilegio di esenzione da pignorazione, sequestro, o staggina; salvo che il debito procedesse dal valore delle bestie, fitto del terreno, stipendio a' famigli, od altre cause privilegiate, sotto le pene, a chi ordinasse in odio loro esecuzioni, prescritte al § 43; oltre di che facciamo anche note le disposizioni, in cui è la M. S. a misura de' favorevoli riscontri, che riceverà dell'eseguimento di quanto sovra, di accordare delle altre prerogative, privilegi, ed esenzioni a chi si fosse distinto colla pronta costruzione di detti chiusi, ale, fenili, e segamento d'erba, e riposizione di essa sotto i medesimi, massimamente poi a coloro, che con lodevole esempio avessero preceduto, ed invitato gli altri.

Sendo pervenuta nel mentre che si stampava l'opera una lettera, che divisa alcune regole da tenersi dai pastori per riportare le pecore nelle stalle, o a pascere, si è stimato di stamparla per regola universale.

LETTERA DI N. N.

PASTOR GALLURESE

ALL' UFFIZIO DEL CENSOR DIOCESANO DI CIVITA IN TEMPIO

Se mi disimpegnai, come V. S. Ill.ma si compiacque accennarmi nella compitissima sua risposta alla lettera descriventeli le giornaliere mie operazioni di mugnere, pascere, e custodire le pecore, come pare di riferire il metodo uso per far dal latte il butirro, formaggio, a ricotta, la mancanza di talento mi fa temere che sia in grado di compiere in rapportare le serie, che mi chiama, delle osservazioni, che ho fatto, degl' influssi lunari pendente il corso d'anni sessanta, che sto di nottetempo guidando le pecore. V. S. Illustrissima tiene di me una idea troppo vantaggiosa, e ben diversa da quella, che comunemente hanno nel presente secolo di chi mena una vita solitaria rusticana, e direi quasi insociata.

La cieca però ubbidienza dovuta a' cenni superiori mi costringe a comunicar le mie osservazioni insiememente a quelle, che i miei ascendenti padre, ed avo pur occupati in questa professione mi addussero qualor nell' etd d' anni sette principiarono a portarmi seco loro per guidar le pecore.

Mentre una notte serena camminavo in seguito agli agnelli, osservando la luna colle sue punte allungate verso l' Oriente, chiamai a mio padre se questo pianeta è lo stesso, che pochi giorni addietro osservai sotto la forma d' un arco un poco prima dell' aurora colle punte verso l' Occidente. Mi rispose, caro figlio, il pianeta è lo stesso, ma siccome fa il giro dell' orbita ogni 29 in 30 giorni, da questo dipende tale variazione. Quindi

mi soggiunse: qualor le punte sono verso il sito, che tramonta il sole, la luna è menguante in luce, e qualor sono verso il luogo, ove spunta, dicesi crescente. Questo pianeta nel suo corso ha certe relazioni innegabili co' bisogni dell' uomo, e molti tratti ineffabili della Divina Provvidenza. Gli antichi nostri troppo davano alla luna, e troppo a lei tolgono i moderni. Due specie d' azioni, mi disse, distinguono li dotti, di cui l' una chiamano fisica, altra meccanica. Quanto alla prima, che la luce lunare sia di sensibil calore dotata, questo ce lo addutta la sperienza, anzi essa riscalda più l' atmosfera ne' giorni che è piena, che quando è scema, e più nella sua estate, che nel suo inverno. I legni, che tagliate a luna crescente sono più pesanti di quelli tagliati a luna scema, locchè fa vedere l'influenza della luna sui vegetabili. Le carni lasciate esposte alla luna perdono del lor sapore, e marciscono più presto. Anche voi, qualor posseduto dal sogno vi sdraiate sulla terra, e dormite sotto i raggi della luna, vi trovate in sul mattino sì sfibrato, e pesto.

Quanto all' azione meccanica della luna diverse osservazioni meteorologiche appoggiate in buona parte alla teorica, ed analogia indicatami dal mio padre, che avea studiato in Tempio la filosofia posso qui riportare, che io considero come aforissimi meteorologici.

I. *Quando la luna si trova in congiunzione, in opposizione, o in quadratura col sole, o nell' uno de' suoi absidi, vale a dire nell' apogeo, o nel perigeo, o nell' uno de' quattro punti cardinali del zodiaco, probabilmente produce una sensibile alterazione nell' atmosfera, e un cambiamento di tempo.*

II. *I punti di luna li più efficaci sono le sizigie, e gli absidi.*

III. *Le combinazioni delle sizigie, e degli absidi sono efficacissime, quella del novilunio col perigeo porta una certezza morale d' una gran perturbazione.*

IV. *Gli altri punti subalterni acquistano essi pure una maggior forza per la loro copulazione cogli absidi.*

V. *Le nuove e piene lune, che talvolta non cambiano il tempo, sono quelle, che si trovano lontane degli absidi.*

VI. *Si deve osservare anche li* Quartali, *o quarti giorni, tanto avanti che dopo le nuove, e le piene lune.*

VII. *Sopra tutto il* quarto giorno *della luna tiene il suo significato, cioè* (1), *se la luna in questo giorno mostra i suoi corni chiari e ben terminati, è segno che l' atmosfera non contiene vapori in massa; donde si può congetturare il buon tempo fino al quarto giorno avanti il plenilunio, talvolta anche pertutto il mese. L' opposto si può temere, se la luna mostra i corni oscuri ed ottusi.*

VIII. *Un punto di luna ordinariamente cambia lo stato del cielo indotto dal punto precedente.*

IX. *Almeno un tempo lungo ordinariamente non cambia, se non per un punto di luna efficace, così il fecco dell' anno passato* 1785 *terminò col perigeo del* 17 *agosto.*

X. *Gli apogei, le quadrature, i lunistizj meridionali, naturalmente inclinano al buon tempo* (2). *Gli altri punti alleggerendo l' aria ajutano a precipitar i vapori, e con ciò portano il cattivo.*

XI. *I punti lunari i più forti, vale a dire i novilunj, i plenilunj, gli apogei, e sopra tutto i perigei, e i loro concorsi, diventano burrascosi intorno degli equinozj, e dei solstizj.*

XII. *La mutazione di tempo s' incontra di raro nel giorno istesso d' un punto lunare; ora anticipa, ora posposae.*

XIII. *Generalmente nell' inverno da un equinozio all' altro le alterazioni dell' aria, e delle maree sogliono anticipare ad esser più forti. Ciò probabilmente nasce perchè al mezzo di questo intervallo cade il perigeo del sole, il quale s' avvicina alla terra per più di due milioni di miglia; quindi anche, la maggior frequenza dell' aurore boreali*

(1) *Virgilio lo chiama* un profeta certissimo
(2) *Questi punti tendono ad alzare il barometro.*

in queſti meſi. Nei 6 meſi d' eſtate all' oppoſto le maree ſono aſſai minori, e poſpongono, come anche i cambiamenti di tempo.

XIV. Nelle nuove e piene lune vicine agli equinozi, parte anche intorno ai ſolſtizi, principalmente quello d' inverno, il tempo ſi determina d' ordinario per 3, o anche per 6 meſi, all' umido, o all' aſciuto.

XV. Le ſtagioni, le maree, e le annate, ſembrano aver un periodo di 8 in 9 anni, corriſpondente alla rivoluzione degli abſidi della luna; un altro di 18 circa, e i loro moltiplici. Il ciclo più ſicuro per il ritorno delle ſtagioni è il ſaro, cioè il periodo di 223 Lune, che ſi compie in 18 anni, e 11 giorni.

XVI. V' è anche un periodo di 4 a 5 anni, e queſti quarti, o quinti anni vanno ſoggetti all' intemperanza, cogli abſidi lunari ſituati intorno a' ſegni equinoziali, o ſolſtiziali. Quando gli abſidi ſi trovano nei ſegni intermedi, gli anni ſogliono eſſer temperati e buoni.

XVII. Le pioggie ſi ragguagliano nel periodo di 9 anni: e perciò queſto corſo di 9 anni è il migliore per valutare, e ragguagliare le rendite delle campagne (1).

XVIII. Le pioggie ed i venti incominciano d' ordinario (o finiſcono) preſſo all' ora, che la Luna leva, o tramonta, paſſa per il meridiano di ſopra o di ſotto: o piuttoſto all' ora del voltar dell' acqua, cioè a dire, quando la marea comincia a creſcere, o a calare.

XIX. Piove molto più di giorno che di notte, e piuttoſto nell' ore della ſera, che in quelle della mattina.

XX. I turbini, le procelle, le gragnuole, d' ordinario vengono da Ponente, piuttoſto per una quarta obbliqua. Ho

(1) *In Sardegna dal 1778 al 1786 vi fu un' abbondantiſſima raccolta nil 1781; tre abbondanti, cioè nel 1778, 1782, 1783; due ordinarie, cioè nil 1880, e 1786: mediocri due, cioè nil 1784, e 1785, ed una peſſima, cioè nel 1779, e ſalvo di quiſta, delle altre vi è ſtato avanzo a ſegno, che ſi eſtraſſero grani fuori Regno.*

non ostante veduto degli uracani anche di Levante. Ma è anche da osservare, che questo era nell' ore della mattina. Perciò credo più vero di dire, che le tempeste vengono da quella parte d' orizzonte dove si trova il sole.

XXI. Mi par d' osservare in generale, che i temporali d' estate, che sono senza vento, non portano guari tempesta, ma piuttosto lampi tuoni e saette, all' opposto i temporali con vento danno pochi tuoni, ma piuttosto gragnuola, i di cui grani ingrossano a porporzione della furia del vento; quindi quelli enormi pezzi di ghiaccio, che vengono coi turbini.

XXII Nè buon tempo fatto di notte, ne nuvolo d'estate non dura molto, *è un proverbio, ed un vento levato di notte dura meno, che un vento levato di giorno.*

XXIII. Nella stanza del nostro parroco vidi due istromenti denominati l'uno barometro, e l'altro termometro, e mi spiegò, che i moti del barometro ben inteśi, ed osservati nel proprio paese, combinati spezialmente coll' osservazione de' venti, e di altri segni notissimi, danno degli indizi quasi certi di mutazione di tempo, tanto in buono che in cattivo.

XXIV. Mi significò pure, che un moto lento del barometro indica una mutazione più lunga; un moto brusco, e come per salto, significa un tempo, che dura poco; in questo caso, anche crescendo, minaccia cattivo.

Altre cose m'indicò, che non mi sovvengo, onde passo a notare un segno del termometro, che mi vien in mente.

XXV. Un notabile alzamento di quest' istromento, che significa caldo improvviso, segno di grande evaporazione, pronostica pioggia vicina.

Sorpasso tanti altri segni di pioggia, o di buon tempo, che somministrano il sole, la luna, le stelle, le nuvole, i monti, gli augelli, gli altri animali, e tanti altri oggetti, che abbiamo sotto gli occhi. Porrò solamente qui certi indizi generali sopra le stagioni, che, oltre d' averli raccontati il mio parroco, non mancano d'autorità di gravi Scrittori d' agricoltura.

XXVI. Un autunno umido, con un inverno dolce, è seguitato ordinariamente da una primavera asciutta e fredda, che ritarda molto la vegetazione.

XXVII. All' opposto, se l' inverno è asciutto, la primavera sarà umida; a una primavera e ad un' estate umida, succede un autunno sereno: ad un autunno sereno una primavera umida: in una parola le stagioni alternano, e si compensano.

XXVIII. Se le foglie nell' autunno tardano a cadere, dinotano un inverno umido ed aspro; probabilmente a cagione dei venti d' ostro, che prolungano l' umido e il caldo; donde all' opposto deve dominar nell' inverno il vento di tramontana, che porta il freddo, e questo tanto più vivo, che trova l' umidità dell' autunno. Osservai ancora, che quando v' è abbondanza di bacche nella spina bianca, e nella rosa canina, v' è minaccia d' un inverno crudele, poichè anche questo è un indizio, che la state fu umida e poco calda.

XXIX. Le gru, e gli altri augelli di passaggio, se passano di buon' ora in autunno, disegnano pure un inverno freddo, essendo segno che nei paesi settentrionali il freddo ha già preso possesso.

XXX. Se tuona in novembre, o in decembre, il popolo crede generalmente che si deve aspettar ancora del buon tempo con del caldo. Ma se tuona di buon' ora, avanti che gli alberi mettano foglie in primavera, si deve sempre aspettare un ritorno di freddo.

Altre molte cose osservai, ma non sovvenendomi presentemente termino mia lettera con pregarla di compatire lo stile, e disposizione, che ho fatto a queste osservazioni, mentre mi rassegno. Dalla stazione detta di Ovidde alli 30 maggio 1787.

ALL' ILLUSTRISSIMO SIGNORE

DON GIUSEPPE COSSU

GIUDICE DELLA REALE UDIENZA

CAVALIERE DELL' ORDINE DE' SANTI MORIZIO E LAZZARO

CENSOR GENERALE, E SEGRETARO DELLE REGIE GIUNTE

LETTERE DUE DELL' ABATE FRANCESCO CARBONI

Pref. delle Reg. Scuole del Colleg. di s. Croce, colleg. della Regia Univerſità, profes. di rettorica, e ſocio di varie accademie.

LETTERA PRIMA

Voi, amico pregiatiſſimo, mi avete comunicata la lettera dedicatoria d' un novello voſtro libro georgico; e per approvarla o condannarla, volete da ſavio darmi quella libertà, che mi togliеſte nell' amarvi. Mi ricordate con Tullio, che, per giudicare con dirittura, dee il giudice eſſer libero, quanto liberi ſono i penſieri degli uomini: e dell' amore mi dite con Alceta Eſeno, il quale usò col Ratti la corteſia iſteſſa, che voi meco eſercitate:

. . . . . ſolet bonorum
Eſſe is iudiciorum ubique blandus
Corruptor; tegit hæc, & hæc, vetatque
Noſtris ſæpe oculis patere verum,

e perciò il giudizioso poeta umilmente consultandolo, lo consigliava savviamente.

. . . . si sapiens . . . videri
Hac in re cupis, integerque iudex,
Est necesse tuo exulet parumper
A corde omnis amor.

Bandiamo adunque, almeno ad tempus, *questo amore, in cui non mi voleste libero, benchè, a dirvela schietta e giusta, divenne libero e spontaneo perciò appunto che voi lo voleste strettissimo* catenis teneriſque ferreisque.

Eccovi, amico, il mio sentimento dopo di essermi messo attorno alla vostra lettera per fare il saccente e il critico disamorato. Piacerebbe sovranamente anche a quel precettore delle dedicazioni de' libri (1) *tanto commendato dai Germani, e dal Roberti rammentato a Francesco Maria Zanotti. Vi sono delle citazioni di latini, e di greci latinizzati, vi sono speranze metaforicamente animate, vi è erudizione lauta, vi è verità senza belletti,* vi è infine d' ogni bene, *come d' un suo* consulto *scrivea Francesco Redi a quel Magalotti stesso, il cui elogio fatto al principe e cardinal Leopoldo veggo che avete letto, e vi venne il taglio di prevalervi di quel tratto, che propriamente ingemma la vostra lettera.*

Più d' un leggitore vi sgriderà e sborbotterà scortese, per non esser voi discoso a fatti particolari, essendovi

(1) Gian - Giorgio Valchi.

quasi contentato solo con dire, che il Mecenate è stata come l'anima informante del regno (questo, ditemi di grazia ad aurem, *l'avreste voi mai creduto già* Μιθραγαθεί) *e che oprò quasi prima di parlare. A tali criticuzzi risponderò io per voi, non volendo mandarli a farsi mugnere colle vostre pecore pria ancor che siano da voi ingentilite, o disonorarli con ripeter loro certa favoletta del Roberti dettata certo dalle Grazie, la cui moralità è questa*: Il criticuzzo audace, Se non si cura, tace. *Io, dico, risponderò io per voi con certi sentimenti da me letti e ammirati, son pochi giorni, in una letterina spirante il più puro atticismo, scritta dal più dotto ed integro uomo, ch'abbia al presente, ed abbia mai vantato il Logodoro* Suolo fecondo di preclari eroi. *Son tali sentimenti altrettante ragioni in vostra difesa, e ragioni certamente non dirò solo di quelle a botta di pistola, o di moschetto, ma di quelle a botta di cannone.*

Tutta la censura adunque potrà ridursi all'aver voi detto molto in poco, comune essendo il desiderio di porsi sott'occhio eziandio di que' d'oltre mare e d'oltre Po quanto concordemente non sò se lodiamo più, o più ammiriamo nel nostro Principe, di cui possiam veracemente dire ciò, che il Gesuita La Baune disse e scrisse facendo il ritratto di Teodosio: dubitari potest, fortior fuerit, an felicior ... Vir strenuissimus, animo rerum omnium maximarum capaci, qui ad totius (*regni*) bonum divino quodam munere concessus esse videatur.

Per appagare tal brama, fatela voi da ſtorico, voi che ſchiccherate un libro con quanta facilità altri talora non ſanno ſpippolare una letteruccia, onde ci perſuadete coll' eſempio, che fu un indiſcreto, e che non diſſe troppo bene quel Gian-Jacopo Rouſſeau, il quale tamquam Pythio ex tripode *pronunciò*, che la metà della vita non baſta a fare un libro, e l'altra metà non baſta ad emendarlo e ripulirlo. *Infatti a ſcrivere l'operetta, che or pubblicate, ſu per voi troppo lungo il breve volger d'un meſe in un caſino, le cui delizie non oſaron credo neppure affacciarviſi, per non ſentirſi da voi apertamente o non curate, o ſpregiate, avendovi veduto occupato tutto dagli amori di quelle, che vi preſentavano i voſtri libri. Parli diffuſamente la voſtra penna di così provido e attuoſo noſtro riſtoratore, giacchè le noſtre lingue non potranno frappoco più parlare nè ſecondare i deſiderii de' cuori, piene che ſaranno* d' ogni ben di Dio *le bocche, mercè le imminenti provvidenze della vettovaglia: (ſe queſto ſentimento vi pareſſe troppo arguto, o vi ſapeſſe di ſpagnoliſmo, ricorrete per voſtro diſinganno a monſignor Maſcardi, quel gran cameriere d' onore d' Urbano* VIII, *il cui bollore ingegnoſo non avrebbe certo temprato tutto il* capo di latte, *e tutto il burro freſco, che per reſtituire alle ſue rattrapprite mani la trattabilità e morbidezza indarno adoprò certo Fiorentino Ipocondrico Sfangato, e che i paſtori Sardi non profonderebbono crederei, quand' anche*

giugneſſero a quello ſtato di dovizia, a cui voi sì caldamente gli eſortate, e guidate coll' utiliſſima voſtra opera.)

Tronco la ciarla. Mi rallegro di cuore di così giudicioſa e ingenua lettera dedicatoria. Traete innanzi colla voſtra inſtancabil penna. Non vi laſciate arretrare da' latrati canini, ſpecialmente di coloro, quibus dormientibus beneficia deferuntur, *come altamente dolevaſi Tullio, al quale* neque otium ipſum ſolebat eſſe otioſum, *epperò più che in tutti, odiava ed eſecrava l' inerzia e l' infingardaggine ne' conſoli e ne' ſenatori. Non vive propriamente a ſe chi, potendo, non vive ancora agli altri. Queſto ſaggio avvedimento può dirſi lo ſpirito della voſtra vita, il voſtro carattere, la paſſion voſtra dominante: voi vivete non a voi ſolo, ma a' voſtri ſimili, e per amor de' voſtri ſimili vivete altresì a' voſtri diſſimili, del che ſarà ſempre ſincera teſtimonianza il voſtro libro diretto ad ingentilire e proſperare il lanuto armento. Conſervatemi l' amor voſtro.*

Dal collegio di Santa Croce a' 14 di ſettemb. 1787.

P. S. Vi mando due endecaſillabi, nel titolo de' quali, quando primieramente ſi ſtamparono, incorſe un errore involontario, che ho già emendato. Vi compiacerete leggendo da me predetto quanto ora tutti veggiamo già avverato nel noſtro Principe. Non è vero, che i poeti non antiveggano altro, che le proprie loro ſventure.

Uniti queſti verſetti al voſtro libro ſperano di non morir così preſto, e di aver quella ſorte (non iſdegnate il paragone) che il chiariſſimo Ferri ſperar fece alla vita da ſe ſcritta dell' Imoleſe Catullo unita a quelle uſcite dalla penna lotiniſſima dell' immortal Fabroni.

DE EXCELLENTISSIMO EQUITE
ORDINIS SS. MAURITII ET LAZARI
CAROLO FRANCISCO THAONE
COMITE A S. ANDREA ET REVELLO
BENEFICENTISSIMO SARDINIÆ PROREGE

AD ANGELUM BERLENDIUM
ET FRANCISCUM CARBONIUM
Reg. Caralit. Athen. socios

JOANNES MACIONIUS

Quid rerum geritis, venusti, & omni
Usquequaque lepore diffluentes,
Quid rerum geritis, venusti amici?
Heroum inclyta facta consueti
Ad cælum meriro vocare cantu,
Natum semideis quid, oro, vestra
Quidni semideum lyra THAONEM
Certetis celebrare barbitisque?
Eja age Angele, Gratiarum ocelle,
Franciscе eja age, Gratiarum alumne,
Thusca alter cithara aut tuba, latinæ
Modis gestiat alter & Camœnæ.
Opes Copia quas benigna pleno
Jam sinu apparet, ecqua fata tandem
Læta nos maneant, sagax futuri
Alter præcinat; alter inde lustra
Sub novo nova Principe ominetur.
Certate o agedum vicissim uterque:
Vate dignus utroque nempe Princeps,
Dignus Principe tanto uterque vates.

ANGELUS BERLENDIUS
ET FRANCISCUS CARBONIUS

AD JOANNEM MACIONIUM

Sac. theolog. prolytam, & J. U. doctorem

Tanto Principe digna, digna votis
Quænam, amice, tuis uterque noſtrum
Promat carmina, barbitis Camœnæ
Etruſcæ ſocianda vel latinæ?
Dignos quærere LASCARO poetas
Decet ſcilicet. Hos THAONE dignos
(Uſquam ſi modo detur invenire)
Puta, hos delige. Digna quiſquis illo,
Hoc perinde dabit canetque digna.
Lac lacti aſſimile eſt minus, minuſque
Aquæ eſt nempe aqua, quam omnium nitore
Virtutum undique LASCARUS THAONI
LASCAROQUE THAON, ſit ut peræque
Alter alterius reapſe imago.
Tuis aſtra favent ſed ecce votis.
Auguſti aurea quæ reduxit alter,
Luſtra alter referet: tot hinc poetæ
Tanto Principe digna cantitantes
Tibi forte aderunt repente, priſca
Auguſti aurea quot tulere luſtra.

Tu me, homo, adiges ad insaniam. *Così querelavasi amorosamente quel Demea Terenziano col suo Micione, così quel Tallano Aonio col suo Pterige, e così ancor io con voi. Vi dissi appena, e vi scrissi il mio sentimento sulla lettera dedicatoria della novella vostra operetta georgica, quand'eccomi un comando, anzichè un amplissimo mandato, di rilegger, di strapazzare utilmente, di raffazzonare l'operetta istessa, oppur consegnarla con mano inesorabile a quel* tardipedi Deo *Catulliano. Pian piano, mio scrittore*: & ipsæ feræ diligunt partus suos. *Il cielo non vi volle padre d'altri figli, che di questi, i quali diconsi* fœtus ingenii; *e potete con verità cantare con un nostro improvvisatore celibe per professione da me sentito anni sono, ed ammirato*:

Cantu naro, totu est bentu:
No si redusit a s'attu:
Si calchi fizu apo fattu,
Est fizu de intendimentu.

Gli altri figli, belli o brutti Iddio li mandi, bisogna accettarli, e bisogna acquetarsi e contentarsi ancor quando paion nati fatti a dispetto d'ogni piano di buona educazione. Ingenii fœtuum non eadem est ratio. *Questi son docili, non si sentono piatire per qual che lor facciasi correzione; e se li terrete chiusi in casa* sub virga censoria *per tanti*

anni, come ei prescrive Orazio, per quanti mesi restan gli altri chiusi nell'utero materno, venendo alla luce del mondo letterato, mirabiles sui amores excitabunt, *come della stessa sapienza disse Tullio. Più umanità adunque, e men di rigidezza verso questo tenero vostro parto, il quale finalmente non ha in se virtù, o vizio, che possa dire di non averlo avuta dal padre. Ia certo non vo' inerudelire contro di esso, siccome non voglio neppure fargli dei vezzi, e delle carezze tante, quante voi umanissimo ne fate ai miei, o quante potessero indurlo a peccar di vanità. Egli è ancor latteo, e in età lubrica. Per resistere alla vana compiacenza si richiedon presidii di virtù attempatotta, dicevami un grand' ascetico: e il nostro Berlendis solea dire a' maestri di scuola*: Padrini miei, siate parchi e cauti nel lodare anche i meritevoli di gran lode: la lode è un piacevol veneno alle orecchie de' fanciulli (appunto, *io soggiungeva tacitamente col Niccolai*, com'è alle orecchie de' grandi): ne ho toccato con mano dei cattivi effetti. *Io l' ho già esaminato, e nuovamente l' esaminerò per ubbidirvi, se non con quella umanità e tolleranza, che par propria del nostro secolo, benchè, la Dio mercè, nol sia delle nostre contrade, almeno senza impugnare quel sonoro flagello dell' autore della* Frusta letteraria, *o del Galanti, che trovò in voi* dignum patella operculum (1).

(1) *Vedrassi nella* Geografia della Sardegna.

Checchè io dica, voi nol vi avrete già voi a male, poichè non siete in fine di quei, i quali al prezzo di finte protestè di voler essere censurati, vanno a mercarsi delle lodi da quella razza di bilingui censori, che di tutto e di tutti dicono: pulchre, bene, recte: *e inoltre avrete letta certa lettera di Vincenzo Filicaia, il quale era di parere, che ai soli Cardinali è lecito lo scrivere* unicamente per esser lodati, nè mai biasimati.

Ma sediam pure a scranna. Dello scopo del vostro libro che vi dirò io, che vi diran tutti i leggitori, se non se, esser lo stesso degli altri suoi fratelli? Tende anch'egli alla felicità della patria socosamente; ed io lo raffiguro appunto a quell'ape industre del monte Matino grata carpenti thyma per laborem summum, *a cui Orazio non arrossiva di rassomigliar se stesso, e confessava in faccia ad Augusto e a Mecenate, che delibando il meglio dei migliori Greci scrivea poi* operosa parvus. Ut sibi quivis, *soggiungete or voi, ch'io vel permetto, collo stesso poeta*, ut sibi quivis speret idem, sudet multum, frustraque laboret ausus idem. *Quindi altro non farò che ridire quel che già disse, scrisse, e stampò a commendazion vostra, e de' vostri letterati parti l'egregio autor Sardo del terso ed erudito poemetto sulle* Piante: „ *Egli a guisa delle api va raccogliendo il meglio de' libri, e beneficando il pubblico con simili utilissime fatiche.* „ *Or chi condannasse sì lodevoli vostre industrie, condanni ancor Virgilio per aver trasferito alla sua georgica*

quanto trovò in quella d'Esiodo di più prezioso e prelibato.

Dell'ordin delle cose trattate, delle divisioni, delle parti e loro gradevol composizione, e, dirò così, dell'ossatura tutta del libro, iudices vel lippi & tonsores iunto. *Tanto era necessario per abbracciar* tam multa tam paucis, *e per soddisfar a un tempo alla classe delle persone, alle quali sono indiritte le vostre istruzioni, e a quel canone Oraziano:* Quidquid præcipies, esto brevis. *Brevità e chiarezza in argomenti didascalici, diceva un gran retore, di rado s'accoppiano talmente, che sembrino gemelle, quali esser dovriano. Eppure io le trovo tali in questa vostra georgichetta, e soprattutto le ravviso loddove parlasi de' morbi delle pecore, e loro rimedi. Perlochè vi lodo non poco come mea parolaio assai di Nicandro, che non seppe, o almeno non ebbe così amica l'arte, che potesse restringere in meno d'un libro intiero la suo più famosa opera intitolata* Θηριακα, *ossia* de' veleni delle bestie, e loro rimedi.

Il grado dello stile, al quale vi atteneste, è quel che dovea essere, vo' dire, non il sublime, non il ricercato, ma quel κατεστραμενον *conveniente alla materia, e proprio d'ogni scritto detto dai Greci* διδασκαλικον, *cioè* istruttivo. *Vi adattaste giudicioso alla capacità ed intendimento de' pastori, e amaste quella chiarezza e semplicità senza sottigliezze e speculazioni, ch'è tutta propria di loro. Senza tal maestria non avrebbono inteso i vostri calcoli ed esempi ridotti alla pratica più sana neppure*

i pecorai Gallureſi, che ſon riputati fra' noſtri i più acuti e ſperti. In queſto genere di ſcrivere didaſcalico ſi pecca talora anche a' dì noſtri, crederei per l'influenza di certi libri oltramontani: epperò veggonſi tratto tratto correr certi libretti di color poco ſano, *come li chiama Petronio, o* carnoſi e ripieni *oltre il terminè di buon temperamento, come li dice Seneca: onde ſarebbe neceſſario ſecondo l'avviſo di quel gran Savio, che col ſale degli Attici ſi ſeccaſſe il tumore degli Aſiatici. Ma io non voglio frizzar veruno, ſcrivendo una lettera: non ſono in cattedra facendo il Quintiliano, o il Quintilio appreſſo i miei ſcolari. Vi ricorderò ſolo per vaghezza quel che certo Pſello ſeriſſe, e che tutti pur ſappiamo; e ſi è, che anche le ſoſtanze ſpirituali ſi vagliono della lingua comune di quel paeſe, in cui parlano, non ne hanno alcuna naturale, non ricorrono alla Caldea, Ebratea, o Greca come più antiche, non ſe ne fabbricano delle novelle, e molto meno uſon con noi altri ſtil ſublime, e ampolloſo; altrimenti infruttuoſi ſariano i loro diſcorſi. Con queſto non vo' dirvi, che volendo voi iſtruire i Sardi, e Sardi ſalvatici, dovevate adoprar la lingua Sarda per eſſer meglio inteſo; ma lodo e commendo il ſaggio voſtro avvedimento d'avere ſcritto con uno ſtile adattatiſſimo all'intelligenza eziandio di chi poco intende. Lodo altresì il voſtro contegno, per cui v'aſteneſte dall'andare ſpiando per le tombe degl' inceneriti Toſcani per riſuſcitarne alcune parole già condannate al ſepolcro. Certo*

non sarebbe stato spettacolo degno d'un secolo sì dilicato il veder in compagnia di leggiadre donzelle putrefatti cadaveri. Se alcuno poi scrupoleggiando, dopo di aver approvato quanto finora vi ho scritto, si alzasse contra, e mi dicesse, che lo stile didascalico dee esser bensì mediocre ed umile, qual è questo del vostro libro, ma che però non dee lasciar d'essere elegante purgato forbito; lascio a voi stesso tutto il carico di rispondere: io non mi sento la voglia di loicare con siffatta razza di fastidiosi: in simile circostanze l'antico Callimaco solea chiamare ogni schizzinoso saccente κακίζηλον; et terga vertens præteribat.

Io intanto con in mano la verga censoria seguo ad esaminare il vostro parto. Quel salir franco in bigoncia senza stola, senza cotta, e senza trifido, o quadrifido e quadrifronte *berrettino ad orare e perorare, e predicare ai feudatari e ai parrochi, tuonando, folgorando, persuadendoli, consortandole all'ingentilimento de' lanuti quadrupedi, non piacerà certo agli ascoltanti, o sian leggitori, i quali sanno, che i pastori delle anime non poterono finora riuscire nell'impresa d'ingentilire i bipedi, come avrete letto in qualche omelia del nostro zelantissimo monsignor Pilo, il quale tenò indarno di smastrucare i suoi diocesani. Vi diranno, che predicò il Gemelli nel suo* Risorimento della Sardegna; *ma predicò essendo ancor Gesuita, e quando fu impretato, non perdette collo stato religioso il dritto di predicar dal tavolino, se gli fu tolto quello di aringar dal pulpito.*

A voſtra diſeſa io ricordo ai critici quelle ſagroſante parole: unicuique mandavit Deus de proximo ſuo, *le quali non contengono un ſemplice conſiglio evangelico*: *e ſe nel far tai predichette aveſte al fianco la ſpada, ricordate voi l' eſempio dei Cornelii, e di talun altro dè lui più inſigne, che alla ſpada univa anche il baſtone, e agitava non lievemente il flagello, che non era poi di ſeta. Io deſidererei, che le voſtre eſortazioni a proſperar le pecore foſſero efficaci come le predichine d' una donnicciuola Indiana, che ſenza ſaputa de' Geſuiti perorava eloquentemente fuor di chieſa, come voi fate, e ſuor del pulpito, ed operò prodigioſe converſioni a Dio eziandio d' uomini oſtinatiſſimi nel gentileſimo. Oh qui voè ſoſpirate, e deſidereſte rinnovato l' eſempio ancor fra noi. Ai ſoſpiri aggiugnete la preghiera, e otterrete, ſperiamlo pure, almeno almeno che le donne predichin coll' eſempio, ſe non potranno, o non vorranno predicar colle parole.*

Riſi non poco leggendo la lettera del paſtor Gallureſe aggiunta al libro quaſi auctarii loco. *Se mai ſapeſte, che altri rideſſero al pari o più di me, fate lor leggere una lettera piena d' infiniti lumi filoſofici, che gira fra le opere del conte Roberti come ſcritta da un bambino dè ſedici meſi al ſuo genitore Conte Gian-Luca Pallavicini. Direſte quaſi con qualche Pittagorico, che informò il corpicciuolo di Giuſeppino la ſteſſiſſima anima di Socrate. Sarebbe bella, che o quell'* iracunda Diana, *o qualche compaſtore riſſoſo per mezzo di qualche colpo ſulla teſta*

aveſſe operato queſto prodigio, e queſta quaſi metamorfoſi d' un paſtore in un aſtrologo. Non ſarebbe certo il primo miracolo di tai ſervizi. Nell' Hauſer, e nell' Haller ne ho letti aſſai ſimili, e oltre all' avvenimento, che il Petrarca racconta di Clemente VI, abbiam quello dello ſtorditiſſimo laico Franceſe dell' ordine dei Minimi, che rifiutato per incapace dal ſarto, dal cantiniere, e dal cuoco del monaſtero, e per diſperazione condannato dal ſuo Superiore a zappar l' orto, con quattro ſolenni picchiate in capo divenne il Merſenne, quel gran teologo, nè minor filoſofo, come lo dimoſtrano le ſue opere ſcritte, quel grand' amico del Carteſio, di cui il Baillet narra tante e tanto belle coſe.

Vi conforto nuovamente a ſcriver ſempre e poi ſempre di ſiffatte operette. Yo no bevo, *ſcrivea un arguto Fiorentino al ſig. don Franceſco Antonia Yriarte*, yo no bevo, pero me huelgo en la taberna. *Voglia dirvi, che io non iſcrivo, che io non ho lettere, ma pregio aſſaiſſimo chi ſcrive ſpecialmente per giovare altrui, e mi diletto degli uomini, e cogli uomini di lettere. Non vi è ingratitudine (diceva un Greco, e lo ripeteva Giulio Pontadera, quel principe de' Botanici) non vi è ingratitudine più eſecrabile di quella, di cui peccano certi letterati, i quali niegano avari le utili cognizioni acquiſtate a coſto di lungo ſtento, agli uomini di contado, agricoltori ſemo, o paſtori: ai quali, diceva anche Pub. Siro Mimo,*

Beneficium ubi des, omnes obliges.

99 941721